



# Enigma Shot Master

## ユーザーマニュアル

DOC 5700109748 - 01 - 2021 年 9 月

E'2ct/Classic

E'choco

E'4m/Classic

Shotmaster m-pro/ST



## 文書

オリジナル英語版 Enigma ユーザーマニュアル

バージョン:01 - 2021年9月

タイプ / 注文番号:

“[品目番号](#)”、 [27ページ参照](#)



**REF** 5700109748

バージョン	ソフト	日付	変更
00	3.0x	20.11.20	初版
01	3.1x	03.10.22	第二版



## メーカー

Eversys S.A. (Eversys AG., Eversys Ltd.)

Ecoparc de Daval A 2

CH-3960 Sierre

Switzerland



**本ユーザーマニュアルに記載された指示事項は、特に安全に関する指示事項と密に合わせて遵守してください。けがや重大な損傷を防ぐことができます。必ず全ての「**人員**」がユーザーマニュアルを参照できるようにしてください。**



Enigma 全自動コーヒーマシンをご購入いただきありがとうございます。

ユーザーマニュアルで、ご利用のEnigmaにより提供される全ての機能の説明をご覧になり、ドリンク製品供給をサポートします。

本機に関する詳しい情報が必要な場合、またはその他ご不明な点がある場合は、現地の整備業者または弊社サポート部にお問い合わせください。

Enigmaでおいしいドリンクをお楽しみください。

## Copyright ©

本文書の複製は、部分的なものであっても禁止します。Eversys S.A.の文書による許可なく、形式を問わず、いかなる部分も、複製、使用、編集を、また電子的方法(コピー、撮影、磁気対応、その他の記録処理)を問わず、伝送を禁止します。すべての権利、特に複製、翻訳、編集、流通、および工業所有権と記録は留保されます。

# 目次

<b>1 安全確保のため</b> .....	<b>9</b>
1.1 用途.....	9
1.2 安全上の注意 〈必ずお守りください〉.....	10
1.3 はじめに .....	13
1.3.1 安全に関する指示事項の重要性 .....	13
1.3.2 安全規則の無視 .....	13
1.4 指令.....	13
1.5 一般的な安全指示事項.....	14
1.6 処分に関する情報 .....	17
1.7 廃棄処分 .....	17
1.7.1 梱包材.....	17
1.7.2 設備の取り外し .....	17
1.8 特別な安全事項と表示.....	18
1.8.1 表示.....	18
1.9 梱包表示 .....	19

<b>2</b>	<b>説明 .....</b>	<b>21</b>
2.1	本機について .....	21
2.1.1	主な機能.....	22
2.1.2	Shotmaster の主な機能.....	22
2.1.3	Enigma Classic レンジ (ビジュアル).....	22
2.2	概要.....	23
2.2.1	前面.....	23
2.2.2	ドリフトトレイ.....	24
2.2.3	タッチパネル.....	25
2.2.4	上部 (豆ホッパー).....	26
2.3	技術データ .....	27
2.3.1	E'2ct データシート .....	28
2.3.2	E'2s、E'2m データシート .....	29
2.3.3	E'4s、E'4m データシート .....	30
2.3.4	E'4s x-wide、E'4m x-wide データシート .....	31
2.3.5	E'6s、E'6m データシート .....	32
2.3.6	E'2ct/ST データシート.....	33
2.3.7	E'2s/ST、E'2m/ST データシート.....	34
2.3.8	E'4s/ST、E'4m/ST データシート.....	35
2.3.9	E'4s x-wide/ST、E'4m x-wide/ST データシート .....	36
2.3.10	E'6s/ST、E'6m/ST データシート.....	37
2.3.11	Shotmaster ct/Classic.....	38
2.3.12	Shotmaster s/m/Classic.....	39
2.3.13	Shotmaster ct/ST.....	40
2.3.14	Shotmaster s/m/ST.....	41
2.3.15	Shotmaster s-pro/m-pro/ST .....	42
2.3.16	定格 銘板.....	43
2.3.17	型式該当表.....	44
2.4	e'Connect (テレメトリー).....	45
2.5	プロセスの流れ.....	46
2.6	自動クリーニングプロセスの流れ.....	47
<b>3</b>	<b>ソフトウェア .....</b>	<b>49</b>
3.1	タッチパネルで操作 .....	49
3.2	メインパネル.....	50
3.2.1	ヘッダーストリップ .....	51
3.2.2	トップページ .....	51
3.2.3	フッターストリップ .....	51
3.3	メニューボタン (初期設定).....	52
3.4	グラインダーボタン .....	53
3.5	設定の変更.....	53

<b>4</b>	<b>試運転</b>	<b>55</b>
4.1	初めて使う	55
4.2	初期試運転前の要求事項	56
<b>5</b>	<b>操作</b>	<b>57</b>
5.1	毎日のマシンの立ち上げ手順	57
5.2	電源を入れます	58
5.2.1	スタンバイ(起動)	58
5.3	リンス	59
5.3.1	予熱リンス	59
5.3.2	オートリンス	59
5.4	豆ホッパーにコーヒー豆を入れる	60
5.5	カップウォーマー	60
5.6	ドリンクの抽出	61
5.6.1	抽出口を調節する	61
5.6.2	コーヒーメニュー	61
5.6.3	給湯	61
5.6.4	スチームメニュー	62
5.6.5	フラッシングボタン	63
5.6.6	コーヒー粉抽出(例:デカフェ用)(オプション)	64
5.7	停止	65
5.8	カス受けを空にする	66
5.9	電源を切る	67
5.10	1日の終わりに	67
5.11	緊急停止	68
<b>6</b>	<b>プログラムモード</b>	<b>69</b>
6.1	ログインメニュー	70
6.2	プログラムモードの操作(マネージャー権限)	71
6.3	操作履歴	72
6.3.1	ドリンクカウンター	72
6.4	ドリンクメニュー(マネージャー権限)	73
6.5	ディスプレイ	74
6.5.1	アイコンのインポート	75
6.5.2	言語のインポート	75
6.6	グラインダー設定	76
6.6.1	調整のヒント	76
6.7	クリーニング/スタンバイ	77
6.8	パスワード	77
6.9	ログアウト(サービスマン権限)	78

<b>7</b>	<b>お手入れ .....</b>	<b>79</b>
7.1	クリーニング・メンテナンス作業.....	80
7.1.1	クリーニング.....	80
7.1.2	メンテナンス.....	81
7.2	定期クリーニング.....	82
7.2.1	クリーニング計画 .....	82
7.2.2	クリーニングタイムテーブル .....	83
7.3	クリーニング手順.....	84
7.3.1	自動クリーニング手順(ミルクを含む).....	84
7.3.2	コーヒー/ミルク抽出口V2(メタル).....	89
7.3.3	豆ホッパー(およびコーヒー粉投入口).....	90
7.3.4	本体.....	91
7.3.5	ディスプレイ(タッチパネル).....	91
7.3.6	ドリフトトレイ.....	92
7.3.7	クリーニングボールの補充と投入口の目視点検.....	93
7.3.8	スチームノズルのお手入れ方法.....	94
<b>8</b>	<b>トラブルシューティング .....</b>	<b>95</b>
8.1	エラーメッセージの例 .....	96
8.2	エラーメッセージ.....	96
8.3	FAQ.....	106
8.3.1	豆ホッパーのシャッターが閉まっている .....	106
8.3.2	お湯またはコーヒーが出ない .....	106
8.3.3	ミルクが抽出されない .....	106
8.3.4	スチームノズルが詰まっている .....	106
8.3.5	カップウォーマーでカップが温まらない .....	106

<b>9 オプション</b> .....	<b>107</b>
9.1 オプションリスト .....	107
9.2 E'fridge .....	108
9.2.1 ミルクを入れるとき .....	108
9.2.2 カウンタートップカットアウトサイズ (オプション) .....	109
9.3 E'cup heater .....	110
9.4 E'choco .....	111
9.4.1 技術仕様 (データシート) .....	112
9.4.2 パウダーを入れる .....	113
9.4.3 パウダーメニューの抽出 .....	113
9.4.4 E'choco 毎日のお手入れ (自動システムクリーニング) .....	114
9.4.5 E'choco 週次のお手入れ .....	116
9.5 アンダーカウンター型ダストシュート .....	117
9.6 スチームノズルなしもしくは給湯ノズルなし .....	118
9.7 コールドミルクフォーム .....	119
9.8 オプション 2種類のミルクタイプ .....	119
9.9 給湯ノズル (高) .....	120
9.10 コーヒー粉投入口 .....	121
9.11 豆ホッパーロック .....	122
9.12 1.5-ステップ (ミルクアーム) .....	122
9.13 シングルコーヒー抽出口 .....	123
9.14 カップセンタリング .....	124
9.15 カラー .....	124
<b>10 保証と一般情報</b> .....	<b>125</b>
10.1 保証 .....	125
10.2 保証の制限 .....	126
10.3 用語集 .....	127
10.3.1 略語 .....	127
10.3.2 « 人員 » .....	127
10.3.3 けが .....	128
10.3.4 メニュー .....	128
10.3.5 コーヒー用語 .....	129
10.4 表記方法 .....	130
10.4.1 通知 .....	130
10.4.2 ヒント .....	130
10.4.3 表記法 .....	130

## 11 付録 ..... 131

11.1 付属品リスト .....	131
11.2 スペアパーツの注文 .....	132
11.3 ユーザー権限 .....	132
11.3.1 操作履歴 .....	132
11.3.2 ドリンクとメニュー (例: カプチーノ) .....	133
11.3.3 ディスプレイ .....	134
11.3.4 グライNDER設定 .....	135
11.3.5 クリーニング/スタンバイ .....	136
11.3.6 パスワード .....	136
11.3.7 その他の設定とパラメータ .....	136



# 安全確保のため 1

本章では、用途および安全に関する指示事項を記載し、Enigma およびその関連ソフトウェアの安全かつ支障のない操作を行えるようにします。取り扱い・保管方法についても記載しています。



本ユーザーマニュアルに記載された指示事項は、特に安全に関する指示事項と密に合わせて遵守してください。必ずすべての「**人員**」がユーザーマニュアルを参照できるようにしてください。

Enigma のあらゆる操作の実行前に、必ず本章を読んで完全に理解してください。不明な点があれば、サービスマンにお問い合わせください。

## 1.1 用途

本 Enigma コーヒーマシンは、ホットコーヒー、給湯、ホットミルク、コールドミルク、スチーム (型式による) メニュー用に設計された装置です。本機は屋内での使用を目的として設計され、商用利用のみを目的としています (例: 飲食サービス、レストラン、ホテル)。

本機を他の製品の製造やその他の目的に使用しないでください。



コーヒーの設定を変更するには、該当する権限が必要です。詳しくは、「**11.3 ユーザー権限**」、**132 ページ**を参照してください。

### 型式

3 種類の Enigma と Shotmaster 機がご利用可能で、以下の抽出を行います。

- ct : コーヒー、ティーメニュー
- s (s-pro) (s x-wide) : コーヒー、ティー、スチームメニュー
- m (m-pro) (m x-wide) : コーヒー、ティー、スチームメニュー、ミルクメニュー

Enigma および Shotmaster 機の用途向けに設計されたオプション機器:

- E'choco : パウダー (例: チョコ粉末) メニューを抽出するために接続されたオプション機器。
- E'fridge beside : 独立型冷蔵庫
- E'cup heater : 独立型カップウォーマー。



# 1 安全確保のため





## 1.2 安全上の注意〈必ずお守りください〉

- ご使用の前に必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
- ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。


誤った取り扱いをした場合に生じる危険とその程度を「警告」「注意」の2つに分け、説明しています。

 <b>警告</b>	誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの
 <b>注意</b>	誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)

	この絵表示は、必ずしていただく「指示」内容です。
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

### 警告

	<p><b>必ず、指導および訓練を受けたスタッフにより設置し操作する</b> (火災、感電、やけど、けがの原因)</p> <p><b>漏電遮断器付、定格30A(单相三線200V)の専用電源を単独で使用する</b> (火災の原因)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない。</li><li>● 電源プラグを使用する際には必ず指定された定格を有するものを使用する。</li></ul> <p><b>異常、故障時には直ちに使用を中止する</b> (火災、感電、やけど、けがの原因)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。</li><li>● 異常な音やにおいがする。</li><li>● 本体に破損や変形がある。</li><li>● 本体から水や蒸気が漏れる。</li></ul> <p>※ 異常、故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。</p>
---	--



## 警告



**しっかり固定された、強度が十分な耐熱性のある平らな場所に置く**  
(やけど、けがの原因)

**電源プラグは根元までしっかりと差し込む**  
(火災の原因)

**電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的に乾拭き掃除をする**  
(火災の原因)

**本体を手作業で移動させるときは、保護手袋をつけ、必ず二人以上で作業する**  
(けがの原因)



**電源プラグ・コードを破損させない**  
(火災、感電の原因)

- 傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない。
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない。
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない。
- 火に近づけたり、高温部に近づけたりしない。

※ 電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店または当社へ点検、交換を依頼してください。

**屋外で使用しない**  
(火災、感電、やけどの原因)

**水や蒸気のかかる場所、火気・熱源の近く、凍結の恐れのある場所で使用しない**  
(火災、感電の原因)

**分解、修理、改造をしない**  
(火災、感電、やけどの原因)

- 修理技術者以外の人には絶対に分解したり、修理したりしない。

**豆ホッパー（グラインダー）に液体を入れない**  
(火災、感電の原因)

**子供、取り扱いに不慣れな人、介助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない**  
(火災、感電、やけど、けがの原因)

- 子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視する。

**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**  
(感電の原因)

## 注意



**お手入れは必ず各部が冷えてから行う**

(けが、やけどの原因)

**電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く**

(火災、感電の原因)

- 電源コードを無理に引っ張らない。



**お手入れのとき以外は豆ホッパーの中に指などを入れない**

(けがの原因)

**使用中および使用後しばらくは抽出口やスチームノズル、給湯ノズルに触れない**

(やけどの原因)

- 抽出中、お湯や蒸気を出している最中に抽出口や蒸気が出るところに顔などを近づけない。

**抽出中や給湯中にトレイを取り外さない**

(やけどの原因)

**本体や電源プラグコードに水をかけない**

(火災、感電の原因)

- 水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない。

※ 誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。

## 設置場所について



**設置場所は以下の環境に注意してください。**

- 水平で強度が十分であること
- 水や蒸気のかかる場所でないこと
- 火気・熱源の近くでないこと
- 凍結する恐れがないこと
- 高温・多湿でないこと
- 直射日光が当たらないこと
- 高圧洗浄機を使用する場所でないこと

※ 本機の動作温度は 10 ~ 32℃です。

※ 市販のミルク用冷蔵庫を設置する場合は、別途、設置場所を確保してください。



## 1.3 はじめに

### 1.3.1 安全に関する指示事項の重要性

人を巻き込む事故、装置損傷、環境汚染を防ぐため、本ユーザーマニュアルに記載された、およびマシンに関する全ての安全に関する指示事項を遵守してください。

Enigma を使用する国に適用される細則と認知された技術規則を遵守してください。

### 1.3.2 安全規則の無視

安全規則、現存する法規制や技術規則を無視した場合、事故、設備の損傷、環境汚染につながる恐れがあります。

メーカーから供給された使用手順の無視は、Enigma が提供する保護レベルを低める可能性があります。

## 1.4 指令

---

Enigma は、全ての EC 指令および該当整合規格に適合しています。

詳しくは、当社の[適合宣言](#)を参照していただくか、サービスマンに連絡してください。



## 1.5 一般的な安全指示事項



Enigma は、必ず障害の元になる可能性のある場所から離して配置してください。

Enigma は日光、火炎、埃、過度の湿気に露出させないでください (清潔な飲食サービス環境においてのみ使用してください)。



### 感電の危険

電源プラグは問題発生時や非常時の装置切断に使われるので、常時すぐに手の届く場所に配置してください。

本機に付属している電源コードしか使用できません。

電源コードに損傷や不具合があるマシンは使用しないでください。燃焼のにおいや断熱材の損傷が目ですぐわかるなどのサインが出ている場合は、すぐに電源を切断してマシンを停止し、サービスマンに連絡してください。

電源コードは、必ずメーカー指定の整備業者に修理を依頼してください。

ケーブルは決して高温表面に近づけないでください。

電源コードが挟まって先のとがった物でこすられることがないようにしてください。

修理、試運転、整備作業は、必ずメーカー指定の整備業者に依頼してください。

本機を開けたり、本マニュアル指定以外の部品を取り外さないでください。

Enigma は、指定された電源、または保護接地が提供されている給電ネットワークにしかつなぐことができません。

豪州偏差要件: 固定された配線に付された切断機能は AS/NZS 3000 に準拠するものとします。

本機は水に浸さないでください。



### やけどの危険

給湯、スチーム、ミルク、コーヒーメニューは高温です。皮膚に触れないようにしてください。

メニューを抽出する前に、必ず適切なカップを抽出口の下に置いてください。

自動クリーニング中は、高温の洗浄剤とスチームが数回噴射されます。

手や皮膚を抽出口から遠ざけてください。



### 刺激性物質

エバークリーン™およびエバシスクリーニングボール™は潜在的な危険性があるものとみなしてください。Enigma で操作を行うときは、必ず国内法規を遵守してください。潜在的な危険性がある資材を使って業務を行うときは、保護手袋やゴーグルを身に着けることが大切です。

本マニュアルに記載したその他の資材 (例: エバークリーン™やエバシスクリーニングボール™) に関しては、最初の使用前に、本マニュアルの安全に関するデータシートを参照し、十分な保護措置を取り、該当する法規を遵守してください。

安全に関するデータシートは、[エバシスログイン ID 領域](#)で入手できます。



必ず本マニュアルで指定された製品、オプション機器、スペアパーツ、ソフトウェアを使用してください。

粉投入口、豆ホッパー、エバシスクリーニングボール投入口には用途材料しか入れないでください。



Enigma の上には、カップ以外のものは決して置かないでください。

本機は、散水箇所や散水スプレーが使える場所での設置には不適切です。

給水ホース、スチームジェット、蒸気クリーナー、もしくは同じ類の装置で噴出作業、洗浄作業を行う表面には設置しないでください。

平らな場所を選んで水平に保ち、防水や耐熱機能の装備、その重量に耐える頑丈な台の設置を行ってください。“2.3 技術データ”、27 ページを参照してください。

操作、点検、および安全上の理由から、本機は、建物または未承認の機器から背面と側面に 50mm 以上の間隔を空けて設置してください。コーヒーマシン前に少なくとも 650mm 以上の作業スペースを確保し、豆ホッパー上に少なくとも 250mm の頭上スペースを設けることをお勧めします。設置面上部から 850mm の高さをしっかり確保してください。床上の設置面の高さは最低 800 mm です。コーヒーマシンのケーブルやホースを設置台の下で接続する場合は、ケーブルとホースの配置スペースを確保してください。

本機は、トレーニングを受けたスタッフだけが使用やメンテナンスができる場所に限りて設置してください。“10.3.2 « 人員 »”、127 ページを参照してください。

本機は、必ず定格銘板“2.3.16 定格銘板”、43 ページに記載された情報に基づく主電源に接続してください。

周波数調整は自動で行われます。操作は必要ありません。

電源コードは国内法規に準拠させてください。

電圧 / 電流仕様は、“電気的データと電源の概要”、27 ページの表に示されています。



本機を給水管につなぐときは、必ず供給されたオリジナルホースをお使いください。

顧客の施設における電気、水道、排水管接続に関する必要な現場準備作業は、本機の所有者 / マネージャーにより手配されるものとします。作業は必ず、国内固有の一般法規に従って、認定された設置技術者により行ってください。エバシスの整備業者によるコーヒーマシン接続は、既存の準備された接続箇所にししかできません。エバシス認定の整備業者は、接続前の現場設置作業に関しては認定されておらず、責任も負いません。



クリーニング作業前には、必ず主電源スイッチで本機の電源を切ってください。恒常的な散水に対しては、必ず濡れ布巾を使って本機を保護してください。

清潔な状態で使用し、コーヒーの品質を最適な状態に保つため、定期的なクリーニングを行ってください。“7 お手入れ”、79 ページに記載された方法と頻度を参照してください。

必ずエバシスのクリーニング製品をお使いください。エバシスがはっきりと推奨していない製品を使用すると、本機に損傷が生じる恐れがあります。

本機を水の噴射でクリーニングすることは禁止します。

本機には必ず定期的なメンテナンスを施し、安全かつ効率的な性能を引き出すようにしてください。“7.1.2 メンテナンス”、81 ページを参照してください。

腐った食材の残留による危険：本機のクリーニングが定期的に行われず、残留ミルク・コーヒーがマシンに溜まると、抽出口がふさがれ、ドリンクに混ざってしまう恐れがあります。

“7.2.1 クリーニング計画”、82 ページ および “7.2.2 クリーニングタイムテーブル”、83 ページに従って、本機および追加構成部品をクリーニングしてください。



知覚と認知の機能、経験不足、知識不足により本機安全操作の能力に欠ける、子供を含めた人々は、責任者の監視もしくは命令がない限り、本機の操作にはたずさわれません。

本機は、8歳以下の子供には不適切です。肉体機能、知覚機能、精神レベルに劣る8歳以上の子供は、決して一人で本機に近づかないようにし、常時監視が必要です。

子供を本機で遊ばせてはいけません。

本機のクリーニング作業もさせてはいけません。



Enigma やその構成部品は食器洗い機に入れしないでください。

添加物入りもしくはカラメル処理されたコーヒー豆は決して使わないでください。

長期間使用しない場合(短期保管)は、主電源スイッチを切り、水道の元栓を閉じてください。





## 1.6 処分に関する情報

資材の処分やリサイクルは、施行されている法規に従って行ってください。

本機とそのオプション機器はリサイクルしてください。

リサイクルを考慮して、電気機器、電子機器、オプション機器の分別回収を行ってください。

電気機器と電子機器には、人体および環境にとって危険な要因となる危険物質が含まれていることがあります。所有者は、装置をその販売代理店に引き取ってもらうか、この種の機器の取り扱いや回収を行っている認定施設に直接持ち込んでください。

シンボル	説明
	電気機器と電子機器の分別回収を行ってください。 2012/19/EU - 廃電気電子機器 (WEEE)EU 指令に従って、本機の表示を行ってください。
	回収 / リサイクル品の一般的シンボル

## 1.7 廃棄処分



廃棄処分を行う際は、サービスマンに連絡してください。

### 1.7.1 梱包材

梱包材 (段ボール、PE プラスチックフィルム、PE、発泡ポリエチレン、EPS) は国内法規に従ってリサイクルまたは処分を行ってください。

### 1.7.2 設備の取り外し

本機を電源コンセントおよび給水管から外してください。本機が有線で接続されている場合は、必ず認定業者に切断作業を行ってもらってください。

## 1.8 特別な安全事項と表示






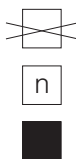


該当する安全に関する指示事項が指定された章に記載されています。本章に記載されている一般的な安全指示事項と同じく、きちんと遵守してください。

### 1.8.1 表示

以下の表示が Enigma で確認できます。関連する注意が表に記載されています。

表示	説明	説明
	注意、付属資料を確認してください	-
	高電圧の危険	感電 メンテナンス作業中は、必ず本機の主電源スイッチを切ってください (“5.9”、 67 ページ参照)。
	やけどの危険	高温表面 触るとやけどする恐れがあります。触らないでください。
	腐食性物質	腐食性 重いやけどをします。 目や皮膚が触れないようにしてください。
	主電源スイッチ	電源を入れてください。
	主電源スイッチ	電源を切ってください。
	給水管	水道直結開放 (“2.2.2”、 24 ページ参照)。
	給水管	水道直結閉鎖
	保護接地	-

## 1.9 梱包表示

シンボル	説明
	もろいため、慎重に扱ってください。
	乾燥状態を保ってください。
	横にしないでください。
	最高・最低湿気制限
	最高・最低温度制限
	品数ごとの山積み制限 指定品数「n」以上に山積みしないでください。
	パレットの植物検疫規則に基づく取扱い
	シリアル番号

# 説明 2

## 概要

本章では、Enigma の全般的な概要の説明と紹介をします。

## 2.1 本機について

Enigma は、完全バリスタコーヒーの全抽出プロセスを自動化した全自動コーヒーマシンです。本 Enigma コーヒーマシンには多くのオプションがあります。ご利用のマシンの概要は、以下の章で説明されています。本マニュアルに示されているコーヒーマシンとは構成が異なる場合があります (Enigma E'4m/Classic)。



マニュアルに記載されている技術仕様、図、および寸法は、単なる目安としてご利用ください。それらによる苦情には応じられません。

詳細は、担当販売業者または [“アフターサービス”](#)、[137 ページ](#)。

## 2 説明



### 2.1.1 主な機能

Enigma 型式	E'2ct	E'2s	E'2m	E'4s	E'4m	E'4s x-wide	E'4m x-wide	E'6s	E'6m
同時抽出	2	2	2	4	4	4	4	6	6
コーヒーメニューと給湯 (コーヒー抽出口)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
給湯ノズル	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
スチームメニュー (スチームノズル)	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
e' フォームマイクロエアドーシング (MAD) システム	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
エレクトロニックミルクテクスチャリング システム (EMT) (コーヒー抽出口)	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓
1.5-ステップ (オプション)	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓
e'Levelling	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
正面 LED	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CCI/CSI/API の接続	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
e'Connect (テレメトリー)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
テンペスト	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
アース	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
色のカスタマイズ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

### 2.1.2 Shotmaster の主な機能

Shotmaster	ct	s	m	s/pro	m/pro
同時抽出	4	4	4	8	8
コーヒーメニューと給湯 (コーヒー抽出口)	✓	✓	✓	✓	✓
給湯ノズル	✗	✓	✓	✓	✓
スチームメニュー (スチームノズル)	✗	✓	✓	✓	✓
e' フォームマイクロエアドーシング (MAD) システム	✗	✓	✓	✓	✓
エレクトロニックミルクテクスチャリング システム (EMT) (コーヒー抽出口)	✗	✗	✓	✗	✓
1.5-ステップ (オプション)	✗	✗	✓	✗	✓
e'Levelling	✓	✓	✓	✓	✓
正面 LED	✓	✓	✓	✓	✓
CCI/CSI/API の接続	✓	✓	✓	✓	✓
e'Connect (テレメトリー)	✓	✓	✓	✓	✓
テンペスト	✓	✓	✓	✓	✓
アース	✓	✓	✓	✓	✓
色のカスタマイズ	✓	✓	✓	✓	✓

### 2.1.3 Enigma Classic レンジ (ビジュアル)

データシートビジュアル (["2.3"、27 ページ](#)) もしくは当社の [ウェブサイト](#) のマシンを見るを参照してください。

## 2.2 概要

### 2.2.1 前面

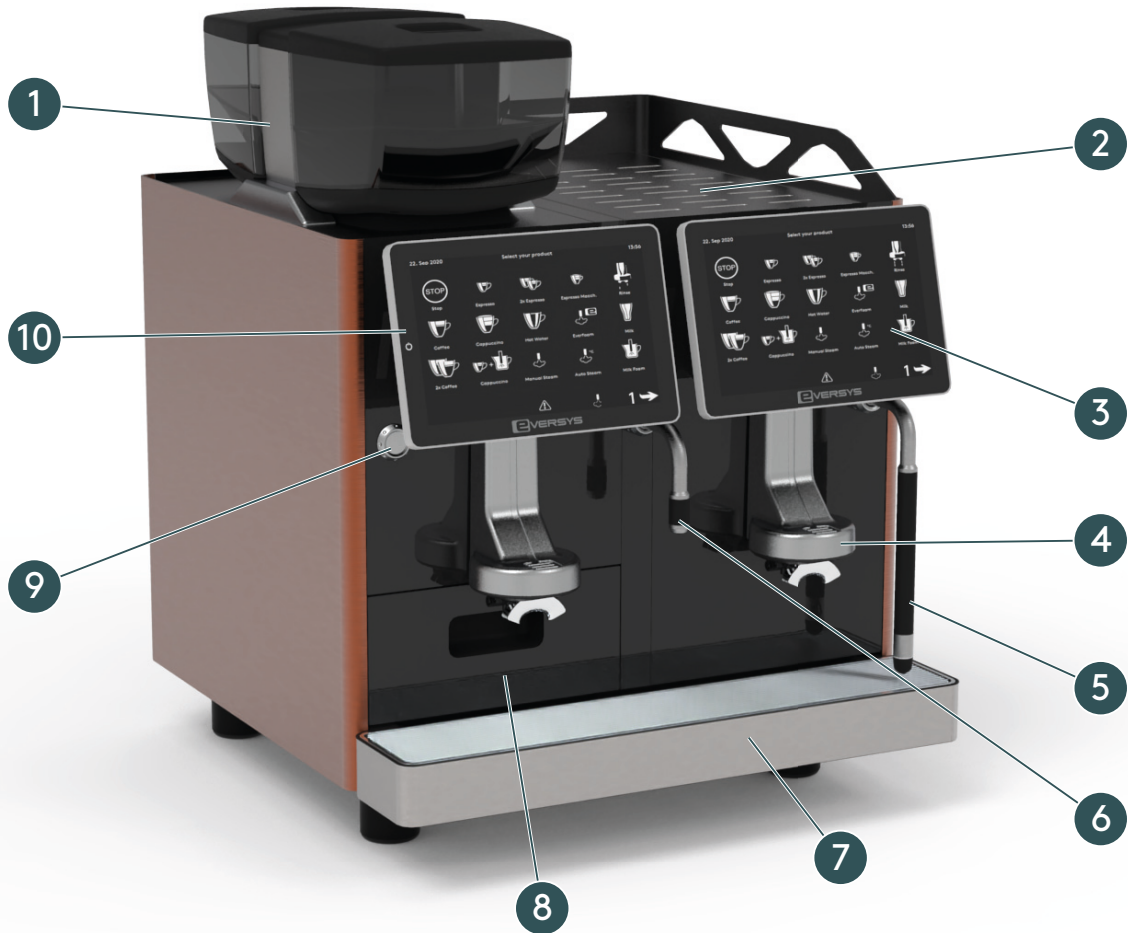


図 2-1

- |   |  |
|---|--|
| <p>(1) 豆ホッパーおよびクリーニングボール投入口 (“2.2.4”、 26 ページ)</p> <p>(2) カップウォーマー(最大64エスプレッソカップ)</p> <p>(3) タッチパネル(スレーブ)</p> <p>(4) コーヒー抽出口</p> <p>(5) スチームノズル(もしくはオプションの1.5-ステップミルクアーム、“9.12”、 122ページ)</p> | <p>(6) 給湯ノズル</p> <p>(7) ドリップトレイ</p> <p>(8) カス受け(主電源スイッチアクセス、“5.2”、 58 ページ)</p> <p>(9) オプションの抽出口</p> <p>(10) タッチパネル(マスター)</p> |
|---|--|

## 2 説明



### 2.2.2 ドリップトレイ



図 2-2

- (1) 主電源スイッチ (“5.2”、58 ページ)
- (2) カス受け

- (3) ドリップトレイ
- (4) 給水口 (栓の開放位置)



### 2.2.3 タッチパネル

タッチパネルとグラフィックユーザーインターフェースはタッチセンサー式です。



図 2-3

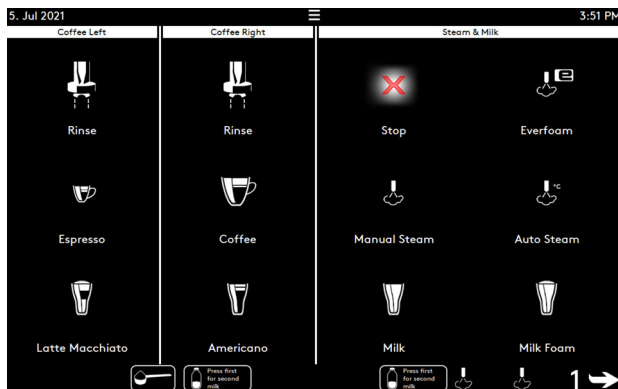
- (1) 停止タッチボタン (“5.7”、 65 ページ)
- (2) スタンバイボタン (“5.2.1”、 58 ページ)
- (3) グラフィックユーザーインターフェース (ドリンク製品は設定と Enigma 型式により変わる場合があります) (“3”、 49 ページ)



停止およびスタンバイボタンの表示も設定により異なる場合があります。

“11.3 ユーザー権限”、132 ページ。

Shotmaster s/Classic および m/Classic および s-pro/ST m-pro/ST の場合、メニューの表示は、取り付けられている抽出口によって変わります。



### 2.2.4 上部 (豆ホッパー)



図 2-4

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| (1) エバシスクリーニングボール™投入口 | (4) エバシスクリーニングボール™ふた |
| (2) 豆ホッパー (後)         | (5) 豆ホッパーのふた (前)     |
| (3) 豆ホッパーのふた (後)      | (6) 豆ホッパー (前)        |



豆ホッパーのオプションについては、“[9 オプション](#)”、[107 ページ](#)を参照してください。

## 2.3 技術データ

### 性能



性能はカップのサイズや本機の設定によって異なります。

### 品目番号

#### Enigma Classic

型式	E'2ct	E'2s	E'2m	E'4s	E'4m	E'4s x-wide	E'4m x-wide	E'6s	E'6m
SAP	0E50000013	0E50000014	0E50000019	0E50000015	0E50000016	0E50000017	0E50000018	0E50000021	0E50000022

#### Enigma ST

型式	E'2ct/ST	E'2s/ST	E'2m/ST	E'4s/ST	E'4m/ST	E'4s x-wide/ ST	E'4m x-wide/ ST	E'6s/ST	E'6mS/T
SAP	0E50000027	0E50000028	0E50000029	0E50000030	0E50000031	0E50000032	0E50000033	0E50000034	0E50000035

#### Enigma Shotmaster/Classic

型式	ct	s	m
SAP	0E50000020	0E50000023	0E50000024

#### Enigma Shotmaster/ST

型式	ct/ST	s/ST	m/ST	s-pro/ST	m-pro/ST
SAP	0E50000036	0E50000037	0E50000038	0E50000039	0E50000040

### 電気的データと電源の概要



電源コードは国内法規に準拠させてください。  
周波数調整は自動で行われます。操作は必要ありません。

### 環境条件



Enigma 規定環境条件範囲外では使用しないでください。

説明	Enigma
操作温度	10° C ~ 32° C
保管・輸送温度	-10° C ~ 50° C (ボイラー空)
相対湿度、結露なし	5 ~ 80% 相対湿度 (保管・輸送・操作)
過渡過電圧	カテゴリー II

### 全ての国の電源 (電圧 / 電源)

e'Support を参照してください。こちらのリンクからアクセスします: <https://bit.ly/3zxloSP>

## 2 説明



### 2.3.1 E'2ct データシート



E'2ct/Classic

Select your colour:	Select your region:	
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/>	Oceania <input checked="" type="checkbox"/>
Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Central - South America <input checked="" type="checkbox"/>	North America <input checked="" type="checkbox"/>
	Europe <input checked="" type="checkbox"/>	Middle East <input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Classic	E'2ct
<b>Weight</b>	52 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	175
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage/Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 15A	2300 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A	2800 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A - ZH	2800 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	

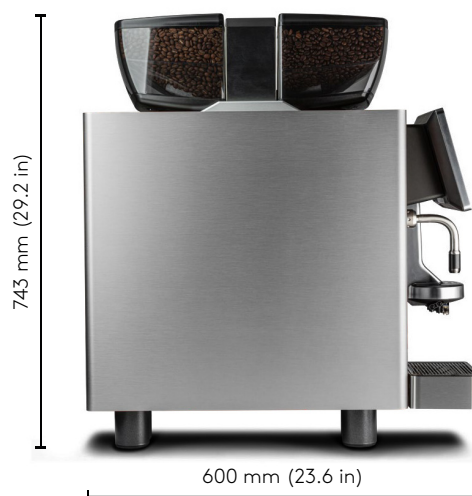


図 2-5

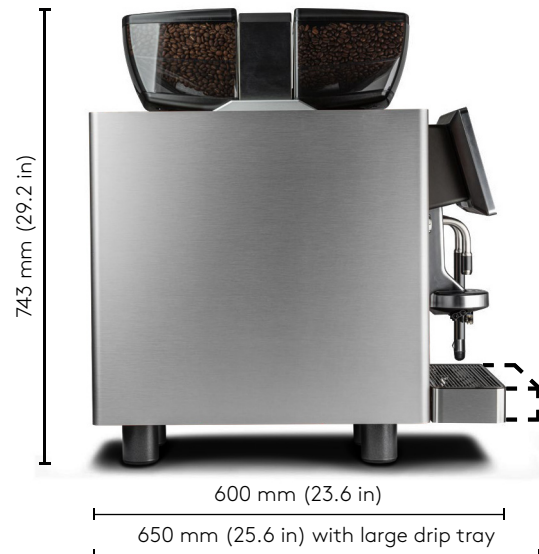
### 2.3.2 E'2s、E'2m データシート



E'2m/Classic

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray



Select your colour:

Earth  Tempest

Select your region:

Asia  Oceania   
 Central - South America  North America   
 Europe  Middle East

Classic	E'2s	E'2m
<b>Weight</b>	83 kg	87 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	175	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	175
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4200 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	7400 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5100 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	7400 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7400 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

図 2-6

## 2 説明



### 2.3.3 E'4s、E'4m データシート



E'4m/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray



Select your colour:	Select your region:	
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/>	Oceania <input checked="" type="checkbox"/>
Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Central - South America <input checked="" type="checkbox"/>	North America <input checked="" type="checkbox"/>
	Europe <input checked="" type="checkbox"/>	Middle East <input checked="" type="checkbox"/>

Classic	E'4s	E'4m
<b>Weight</b>	90 kg	94 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

図 2-7

## 2.3.4 E'4s x-wide、E'4m x-wide データシート



E'4m x-wide/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 128 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Select your colour:		Select your region:	
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/>	Oceania <input checked="" type="checkbox"/>
		Central - South America <input checked="" type="checkbox"/>	North America <input checked="" type="checkbox"/>
		Europe <input checked="" type="checkbox"/>	Middle East <input checked="" type="checkbox"/>

Classic	E'4s x-wide	E'4m x-wide
<b>Weight</b>	115 kg	119 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)		350
Hot water/h (200 ml)		170
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)		Yes
Adjustable hot water temperature (Automatic)		Option
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)		Yes
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)		Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A		4750 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A		10200 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A		5600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH		5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH		10200 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH		7900 W
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

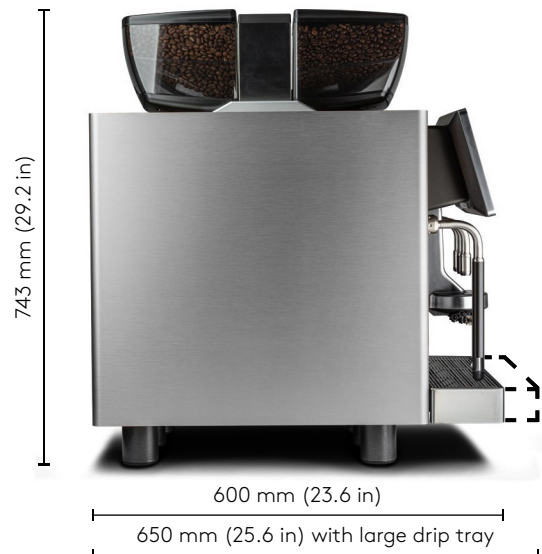


図 2-8

## 2 説明



### 2.3.5 E'6s、E'6m データシート



E'6m/Classic

Technical data	
Brew chamber	3 x 24 g
Grinder	4 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	3 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	4 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	4 x USB, 2 x Ethernet, 2 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	3 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	2 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Select your colour:	Select your region:
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/> Oceania <input checked="" type="checkbox"/>
Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Central - South America <input checked="" type="checkbox"/> North America <input checked="" type="checkbox"/>
	Europe <input checked="" type="checkbox"/> Middle East <input checked="" type="checkbox"/>

Classic	E'6s	E'6m
<b>Weight</b>	142 kg	150 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	525	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
eFoam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 + 2300 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 + 2800 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 + 2800 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 + 2800 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 + 2800 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h (left hand side) and 150 L/h (right hand side), there is a risk of damaging the water pump.		

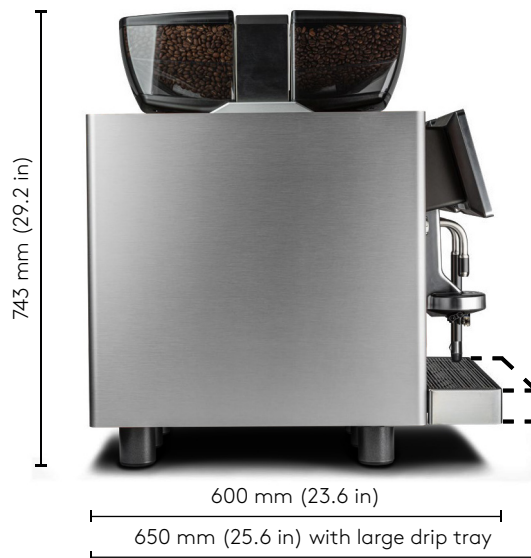


図 2-9



### 2.3.6 E'2ct/ST データシート



E'2ct/ST

Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	E'2ct
<b>Weight</b>	58 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	175
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage/Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 15A	2300 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A	2800 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 16A - ZH	2800 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	

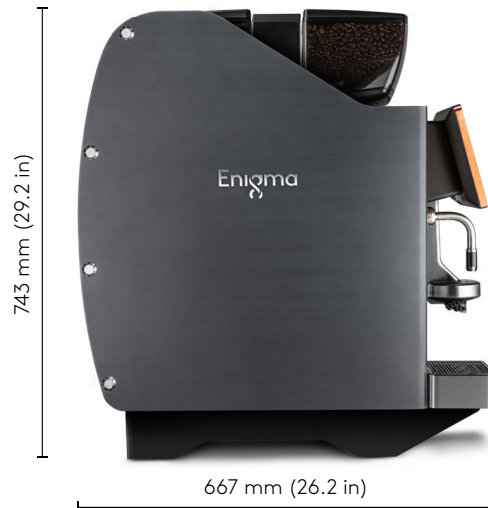


図 2-10

## 2 説明



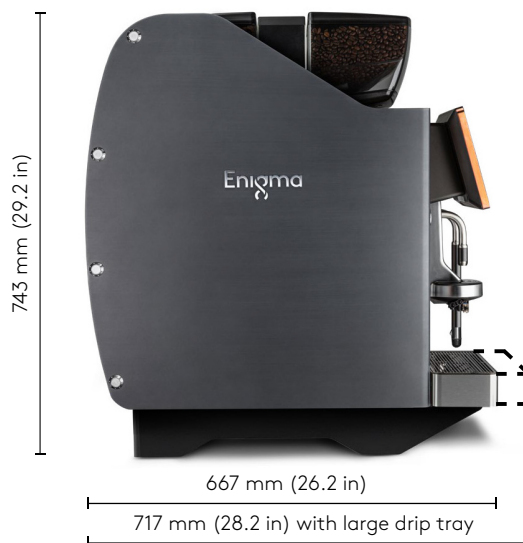
### 2.3.7 E'2s/ST、E'2m/ST データシート



E'2m/ST

Technical data	
Brew chamber	1 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	1 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray



#### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

#### Super Traditional

	E'2s	E'2m
<b>Weight</b>	93 kg	97 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	175	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	175
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4200 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	7400 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5100 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5100 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	7400 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7400 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

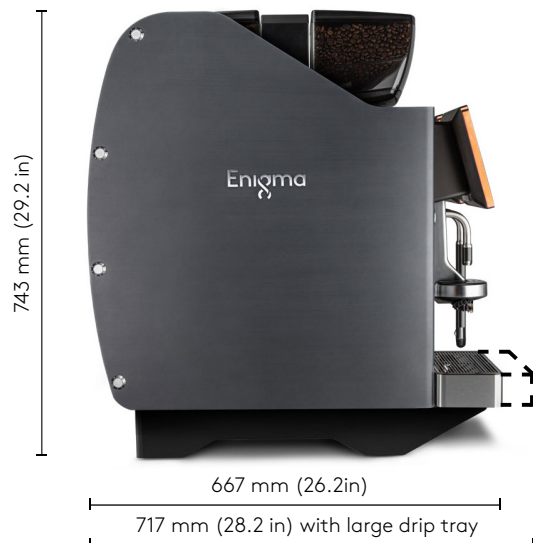
### 2.3.8 E'4s/ST、E'4m/ST データシート



E'4m/ST

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray



Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Super Traditional	E'4s	E'4m
<b>Weight</b>	100 kg	104 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

図 2-12

## 2 説明



### 2.3.9 E'4s x-wide/ST、E'4m x-wide/ST データシート



E'4m x-wide/ST

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	2 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI or CCI/CSI Double connection (option)
Cup heater surface	Up to 128 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option) or Large with pitcher rinsers (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Super Traditional	E'4s x-wide	E'4m x-wide
<b>Weight</b>	127 kg	131 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		



図 2-13

### 2.3.10 E'6s/ST、E'6m/ST データシート



E'6m/ST

Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	3 x 24 g
Grinder	4 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	3 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	4 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	4 x USB, 2 x Ethernet, 2 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	3 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	2 x 700 g
Drip tray	Standard or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	E'6s	E'6m
<b>Weight</b>	154 kg	162 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	525	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 + 2300 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 + 2800 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 + 2800 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 + 2800 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 + 2800 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 + 2800 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h (left hand side) and 150 L/h (right hand side), there is a risk of damaging the water pump.		



図 2-14

## 2 説明



### 2.3.11 Shotmaster ct/Classic



Shotmaster ct/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray



Select your colour:		Select your region:	
Earth <input checked="" type="checkbox"/>	Asia <input checked="" type="checkbox"/>	Oceania <input checked="" type="checkbox"/>	
Tempest <input checked="" type="checkbox"/>	Central - South America <input checked="" type="checkbox"/>	North America <input checked="" type="checkbox"/>	
	Europe <input checked="" type="checkbox"/>	Middle East <input checked="" type="checkbox"/>	

Classic	Shotmaster ct
<b>Weight</b>	60 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	350
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage / Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	5600 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	



図 2-15

## 2.3.12 Shotmaster s/m/Classic



Shotmaster m/Classic

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Large with pitcher rinsers or Standard (option) or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray



**Select your colour:**

Earth

Tempest

**Select your region:**

Asia  Oceania

Central - South America  North America

Europe  Middle East

Classic	Shotmaster s	Shotmaster m
<b>Weight</b>	91 kg	95 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
e'Foam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage/Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

\*\*milk is dispensed through the 1.5-Step



☒ 2-16

## 2 説明



### 2.3.13 Shotmaster ct/ST



Shotmaster ct/ST

#### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	-
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	-
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Standard
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	Shotmaster ct
<b>Weight</b>	66 kg
<b>Performance (up to)</b>	
Espresso/h (23 s)	350
Hot water/h (200 ml)	170
Cappuccino/h (23 s)	-
Adjustable hot water temperature (Manual)	-
Adjustable hot water temperature (Automatic)	-
eFoam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	-
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-
<b>Voltage / Power</b>	
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	5600 W
<b>Water pressure and flow</b>	
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.	
If the main flow rate is under 150 L/h, there is a risk of damaging the water pump.	



図 2-17



## 2.3.14 Shotmaster s/m/ST



Shotmaster m/ST

Technical data	
Brew chamber	2 x 24 g
Grinder	2 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	1 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	2 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	2 x USB, 1 x Ethernet, 1 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	2 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	1 x 700 g
Drip tray	Large with pitcher rinsers or Standard (option) or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Super Traditional	Shotmaster s	Shotmaster m
<b>Weight</b>	101 kg	105 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	350	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
eFoam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h, there is a risk of damaging the water pump.		

\*\*milk is dispensed through the 1.5-Step



☒ 2-18

## 2 説明



### 2.3.15 Shotmaster s-pro/m-pro/ST



Shotmaster m-pro/ST

#### Select your region:

Asia	<input checked="" type="checkbox"/>	Oceania	<input checked="" type="checkbox"/>
Central - South America	<input checked="" type="checkbox"/>	North America	<input checked="" type="checkbox"/>
Europe	<input checked="" type="checkbox"/>	Middle East	<input checked="" type="checkbox"/>

Technical data	
Brew chamber	4 x 24 g
Grinder	4 x Ceramic burrs - 64 mm
User Interface	3 x Touch screen 256 mm (10.1")
Bean hopper	4 x 1.5 kg
Coffee outlet height*	190 mm max.
Hot water outlet height*	160 mm max. or 215 mm max. (option)
Interface	4 x USB, 2 x Ethernet, 2 x CCI/CSI
Cup heater surface	Up to 64 espresso cups
Coffee boiler size	4 x 1.5 L
Steam boiler size	5.4 L
Grounds drawer	2 x 700 g
Drip tray	Large with pitcher rinsers or Standard (option) or Large (option)
Water Connection	
Water hose	Inox braided pipe G3/8" female x 2 m
Drain hose	Ø 22 mm x Ø 16 mm x 2 m

\*measured from the drip tray

Super Traditional	Shotmaster s-pro	Shotmaster m-pro
<b>Weight</b>	163 kg	167 kg
<b>Performance (up to)</b>		
Espresso/h (23 s)	700	
Hot water/h (200 ml)	170	
Cappuccino/h (23 s)**	-	350
Adjustable hot water temperature (Manual)	Yes	
Adjustable hot water temperature (Automatic)	Option	
eFoam Micro Air Dosing (MAD) system (controlled electronically)	Yes	
Milk system with EMT (Electronic Milk Texturing)	-	Yes
<b>Voltage / Power</b>		
Power consumption (standby mode)	Less than 2 W	
2/PE, 208V~, 60Hz, 30A	4750 + 4750 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	5600 + 5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A	10200 + 5600 W	
3/PE, Δ 220-230 V~, 50/60 Hz, 20A	5600 + 5600 W	
1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	5600 + 5600 W	
2 x 1/N/PE, 220-240V~, 50/60Hz, 25A - ZH	10200 + 5600 W	
3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz, 16A - ZH	7900 + 5600 W	
<b>Water pressure and flow</b>		
2.5 - 4 bars (36.3 - 58 psi) If the pressure exceeds 4 bars (58 psi), it is necessary to install a pressure valve reducer.		
If the main flow rate is under 200 L/h (left hand side) and 150 L/h (right hand side), there is a risk of damaging the water pump.		

\*\*milk is dispensed through the 1.5-Step



図 2-19

### 2.3.16 定格銘板

定格銘板はドリフトレイの下にあります。

ID ラベルの以下の情報を次の欄にコピーしてください。

タイプ

シリアル番号 (SN)

<b>S/N: SNTTEST00 01234 56789</b>		
Machine Type	: E4-2020 (Commercial Coffee Maker)	
Manufacture Date	: 46/20 (ww/yy)	
Voltage (main)	: 3/N/PE, 380-415V~, 50/60Hz	
Power (main)	: 7900W (5x1.5mm <sup>2</sup> ), 16A (fuse)	
Voltage (secondary)	: -	
Power (secondary)	: -	
	Coffee	Steam
Water capacity	: 2x1.5l	5.4l
Max. operating pressure	: 1.0MPa	0.2MPa
Water inlet pressure	: 0.1-0.4MPa	
Eversys S.A.   Ecoparc de Daval A2   3960 Sierre   Switzerland		
Tel.: +41 (0)27 3052121 / www.eversys.com		
Made in Switzerland		

図 2-20

シンボル	説明
	メーカーの参照番号 (注文番号)
	シリアル番号
	製造日 (週・年)
	メーカー
	型式番号 “2.3.17”、 <a href="#">44 ページ</a>
	CE マーク

## 2.3.17 型式該当表

## Enigma/Classic

マシン名	型式番号
Enigma E'2ct/Classic	E2ct-2020
Enigma E'2s/Classic	E2-2020
Enigma E'2m/Classic	E2-2020
Enigma E'4s/Classic	E4-2020
Enigma E'4m/Classic	E4-2020
Enigma E'4s x-wide/Classic	E4xw-2020
Enigma E'4m x-wide/Classic	E4xw-2020
Enigma E'6s/Classic	E6-2020
Enigma E'6m/Classic	E6-2020

## Enigma/Super Traditional

マシン名	型式番号
Enigma E'2ct/ST	E2ct-2021
Enigma E'2s/ST	E2-2021
Enigma E'2m/ST	E2-2021
Enigma E'4s/ST	E4-2021
Enigma E'4m/ST	E4-2021
Enigma E'4s x-wide/ST	E4xw-2021
Enigma E'4m x-wide/ST	E4xw-2021
Enigma E'6s/ST	E6-2021
Enigma E'6m/ST	E6-2021

## Shotmaster/Classic

マシン名	型式番号
Shotmaster ct/Classic	SMct-2020
Shotmaster s/Classic	SM-2020
Shotmaster m/Classic	SM-2020

## Shotmaster/Super Traditional

マシン名	型式番号
Shotmaster ct/ST	SMct-2021
Shotmaster s/ST	SM-2021
Shotmaster m/ST	SM-2021
Shotmaster s-pro/ST	SM Pro-2021
Shotmaster m-pro/ST	SM Pro-2021



## 2.4 e'Connect (テレメトリー)

本最先端テレメトリーシステムを使用すれば、世界中のどこからでもライブデータの追跡・処理、一貫性と性能の制御、透明性の確保、点検メンテナンスの最適化、統計生成ができます。データを単純なレポートにまとめることができるダッシュボードを提供することもできます。

テレメトリーシステムにアクセスするにはユーザー権限が必要です。

[詳しくはサービスマンにお問い合わせください。](#)

## 2.5 プロセスの流れ

システムが、ドリンクメニューの設定に応じて適切な量の豆を挽いてドーシングし、均一なタンピングをします。タンピング後は、お好みの設定に応じてコーヒーを抽出します。

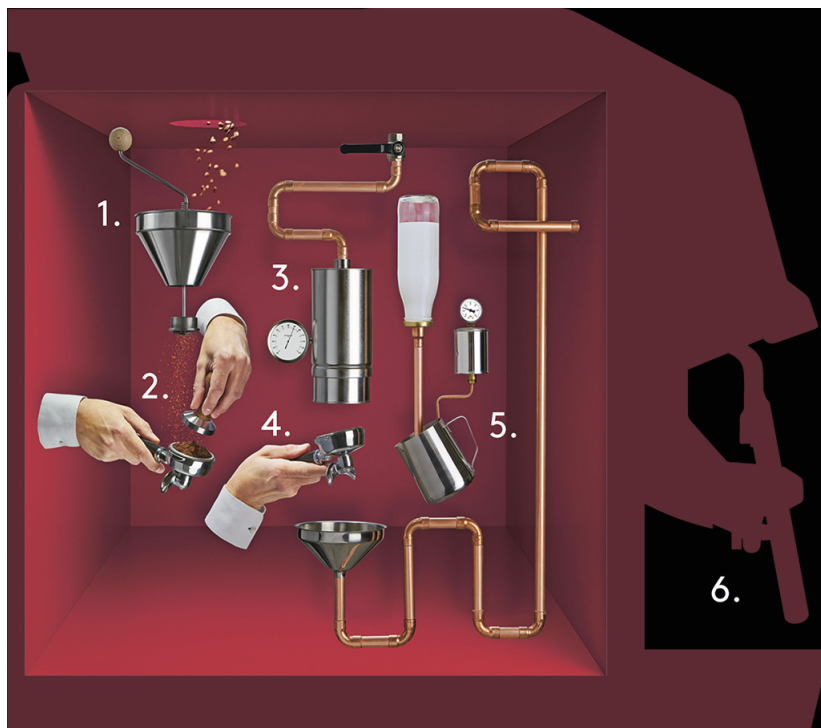


図 2-21

- (1) グラインディング  
エバシスがデザインした強力ながら静かなモーターで駆動されるセラミックブレード設計です。内蔵ファンを介してその熱をコーヒー豆から巧みに逃がし、品質を維持します。電子制御により、ドリンクの一貫性が終日維持され、常に最適な抽出が確保されます。
- (2) e'Levelling とタンピング  
オートレベリングは、チャンバー内のコーヒー粉がより均一に広がる振動を生む機能で、品質と一貫性が増した抽出を実現します。バリスタが行うドーシングを再現します。  
タンピングは、一貫した品質を保证するため、電子タンピング機能によって制御されます。
- (3) 温度制御  
スチームボイラーから分離された専用のコーヒーボイラーが、コーヒー品質の重要な部分である生産性と温度制御を確実に実行します。
- (4) 抽出  
チャンバーの下から注水することでコーヒー粉に満遍なくお湯を行き渡らせ、最適な効率でエスプレッソを抽出していきます。
- (5) ミルクの泡立ち  
ミルクはボタン一つでスチームとエアから泡立てられ、バリスタの持ち味が反映されたきめが細かく風味豊かなフロッドミルクが出来上がります。
- (6) 提供  
シームレスな生産性と品質が顧客体験において最優先され、全メニューが、一貫性のある効率的な方法で抽出されるように事前にプログラムされています。

## 2.6 自動クリーニングプロセスの流れ

エバシスコヒーマシンは、簡単なクリーニングシステムが設計されています。

日中の稼働時、必要に応じて、コーヒー抽出口、ミルク抽出口、抽出グループの自動リンスをプログラムできます。x 分後や抽出後などです。

毎日のマシン洗浄も自動化されており、所要時間は約 12 分です。

コーヒーシステムとミルクシステムのクリーニングは、エバシスの 2 つの特別配合洗浄剤で行われます。月に 1 回マシンに補充するだけで、簡単に毎日の自動クリーニングが行える、コーヒーシステム用の洗浄剤を提供しています（タブレットを毎日手動で追加する必要はありません）。

### プロセス (コーヒー)

- (1) リンスボタンを長押しして、クリーニングを開始します (“5.3”、 59 ページ)。
- (2) カス受けを空にします (“5.8”、 66 ページ)。
- (3) リンスサイクルを数回実行します。
- (4) クリーニングボールを供給します。
- (5) センサーがクリーニングボールの供給を検出します。
- (6) エバシスクリーニングボールが、抽出チャンバーに落下します。
- (7) チャンバーにお湯を注水します - クリーニングボールが溶けます。
- (8) クリーニングサイクル、リンスサイクルが実行されます。
- (9) カス受けを空にします (熱湯注意)
- (10) クリーニングが終了します。

### プロセス (ミルク)

- (11) ミルクシステムを備えたマシンの場合、ミルクチューブの吸入口は、エバシスミルククリーナー（エバークリーン）の入った洗浄用コンテナに入れてください。その後、洗浄用コンテナに自動で注水・希釈をし、リンスを含む自動洗浄プロセスが実行されます（詳しくは “7.3.1”、 84 ページ）。

### プロセス (チョコ)

- (12) チョコシステムを備えたマシンの場合、チョコホースと排出口は自動クリーニングプロセス中に自動的に熱湯でリンスされます。
- (13) 部品によっては、毎日（自動洗浄中）または毎週、水道水で洗浄してください。（詳しくは “9.4.4”、 114 ページ）。



意図的に左空白ページ



# ソフトウェア 3

## 概要

本章では、ソフトウェアについて説明します。

### 3.1 タッチパネルで操作

Enigma ソフトウェアはタッチパネルを使用して操作します。

- 操作はボタンを押して行います。
- 上部を押して、トップページを開きます。
- 長押ししてログインページを開きます。もしくは自動クリーニングのページを開きます。
- 設定を調整するにはスライダーをスライドします。



抽出の選択は、必ず指でタッチパネル上のボタンを押して行ってください。

---

## 3 ソフトウェア



### 3.2 メインパネル

メインパネルには、ほとんどのソフトウェア機能とコーヒーメニューにアクセスできます。



表示するドリンクメニューとボタンは設定によって異なります。

点滅するボタンは、ユーザーが操作を行う必要があることを示します。

メイン画面に表示できるメニューの数はスクリーンスタイルや表示数の設定によって異なります。



図 3-1

- (1) ドリンクメニューボタン (“3.3”、52 ページ)
- (2) 停止ボタン (“5.7”、65 ページ)
- (3) ヘッダーストリップまたはトップページ (51 ページ)
- (4) リンスボタン (“5.3”、59 ページ)
- (5) フッターstriップ (51 ページ)

### 3.2.1 ヘッダーストリップ

ヘッダーストリップは、リンスページが表示されている場合を除き、常に表示されています。  
([“5.3”](#)、[59 ページ](#))。

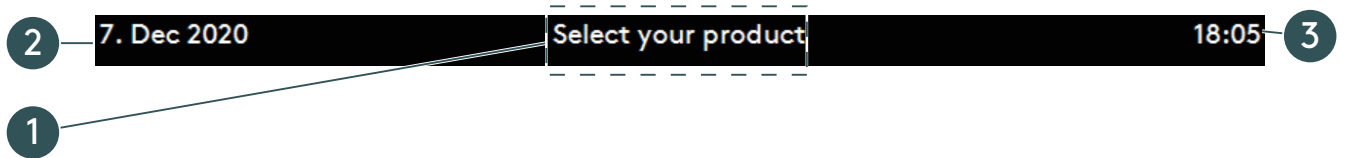


図 3-2 ヘッダーストリップ

- |   |                |
|---|----------------|
| (1) ログインボタン (長押しすると開きます)<br>( <a href="#">“6.1”</a> 、 <a href="#">70 ページ</a> )。押すと、トップページが開きます <a href="#">“3.2.2”</a> 、 <a href="#">51 ページ</a> | (2) 日付 (日、月、年) |
|   | (3) 時間         |



言語、タイムゾーン、日付を変更するには、[“11.3.3 ディスプレイ”](#)、[134 ページ](#)を参照してください。

### 3.2.2 トップページ



図 3-3 トップページ

- |   |  |
|---|--|
| (1) お知らせメニュー  | (3) ログインボタン ( <a href="#">“6.1”</a> 、 <a href="#">70 ページ</a> ) |
| (2) パネルクリーンボタン ( <a href="#">“7.3.5”</a> 、 <a href="#">91 ページ</a> ) | (4) リンスボタン ( <a href="#">“5.3”</a> 、 <a href="#">59 ページ</a> )  |

### 3.2.3 フッターストリップ

フッターストリップは常に表示されていますが、表示するボタンは設定によって異なります。



図 3-4 フッターストリップ

- |   |  |
|---|--|
| (1) パウダー抽出 ( <a href="#">“5.6.6”</a> 、 <a href="#">64 ページ</a> ) | (5) グラインダー設定ボタン ( <a href="#">“3.4”</a> 、 <a href="#">53 ページ</a> ) |
| (2) ミルクセレクト (2 タイプオプションのみ)                                      | (6) フラッシングボタン ( <a href="#">“5.6.5”</a> 、 <a href="#">63 ページ</a> ) |
| (3) 抽出時間 (秒)  | (7) ページ送りボタンを押すと、次のメニューページに移動します                                   |
| (4) 通知ボタン ( <a href="#">“8.1”</a> 、 <a href="#">96 ページ</a> )    |  |

## 3.3 メニューボタン ( 初期設定 )

メニュー	説明	メニュー	説明
	リストレット		カフェ・ラテ
	2x エスプレッソ		カプチーノ
	コーヒー		フォームミルク
	コーヒー粉 - デカフェ用 (スペシャルメニュー)		エスプレッソ・マキアート
	アメリカーノ		ラテ・マキアート
	ポットコーヒー		ミルク
	フィルターコーヒー		マニュアル・スチーム
	給湯		オート・スチーム
	チョコ		e' フォーム™
			1.5- ステップ

### 3.4 グラインダーボタン



このボタンは、設定によって非表示にできます。設定を変更する場合は、サービスマン権限が必要です。[“11.3.3”](#)、[134 ページ](#)参照。

グラインダー設定ボタンを押すと、**グラインダー設定**メニューが開きます。



グラインダーの調整のヒント：[“6.6 グラインダー設定”](#)、[76 ページ](#)

### 3.5 設定の変更

設定はエバシスのサービスマンが行います。工場出荷時パラメータを変更する場合は、サービスマン権限が必要です。初回起動時にサービスマンとともに[“11.3 ユーザー権限”](#)、[132 ページ](#)をご確認ください。

意図的に左空白ページ

# 試運転 4

## 概要

本章では、マシンの初期セットアップについて説明します。

## 4.1 初めて使う



マシンの試運転を行う前に、本マニュアルの“1.5 一般的な安全指示事項”、14 ページを必ず読み、理解してください。

記載された電氣的接続と規格に関する指定事項は、欧州諸国におけるコーヒーマシン接続に適用されます。国内指定規則を遵守しなければならないこともあります。欧州諸国以外の国では、適用規格の受け入れに関して、当局もしくはコーヒーマシン導入者による確認を行ってください。



マシンの重量は 50 kg を超えるため、必ず二人で開梱、移動作業を行い、その重量に耐える平らで安定したテーブル上に設置してください。

フォークリフト、ハンドスタッカー、もしくはその他の手動持ち上げ装置を使用するときは、必ず国内法規に従って使用してください。



サービスマンが御社のコーヒーマシンを稼働できる状態にし、その操作についての説明を行います。その後の再稼働、廃棄処分、点検や修理作業もサービスマンにより行われます。

## 4.2 初期試運転前の要求事項

ご利用の Enigma のサービスマンによるセットアップ前に準備作業が必要です。必ずプロの有資格者による以下の準備作業を行ってください。

説明	OK	問題
平らできれいな表面	<input type="checkbox"/>	
きれいな環境	<input type="checkbox"/>	
最低 300 mm (11.8 インチ) の高さの場所	<input type="checkbox"/>	
100 kg 以上の重量に耐える安定した台 E'6m < 150 kg	<input type="checkbox"/>	
台の高さ 800 mm (31.5 インチ)	<input type="checkbox"/>	
カウンタートップカットアウトは <b>"9.2.2"</b> 、 <b>109 ページ</b> 。	<input type="checkbox"/>	
電線は、マシンごとに使用してください。	<input type="checkbox"/>	
RCD 保護または RCCB 保護の主電源	<input type="checkbox"/>	
逆止め弁による注水遮断バルブ (EA タイプまたは国内法規適合タイプ)	<input type="checkbox"/>	
必ず浄水器または浄軟水器を使用してください。	<input type="checkbox"/>	
水圧 2.5 - 4 bar (32.3 - 58 psi) (250 - 400 KPa)	<input type="checkbox"/>	
減圧弁 (圧力が 4 bar を超えるときのみ)	<input type="checkbox"/>	
流量 200 L/h 超 (Enigma, E'line) 流量 140 L/h 超 (Cameo)	<input type="checkbox"/>	
給水口 3/8"(AU および JA G 1/2)	<input type="checkbox"/>	
排水ホースは必ずサイホン式排水トラップ (最小口径 Ø 56 mm (Ø 2.2 インチ) に接続してください。	<input type="checkbox"/>	
EN 61770 規格に適合するサイホン式排水トラップ最小口径 Ø 56 mm (Ø 2.2 インチ)	<input type="checkbox"/>	
マシン設置時は、適切な逆流保護機能を付け、配管に関する該当国内または地方法規を遵守するようにしてください。	<input type="checkbox"/>	
全硬度 :5 ~ 8° dGH (89 ~ 142 ppm)	<input type="checkbox"/>	
炭酸塩硬度 : 最大 6° dKH (107 ppm)	<input type="checkbox"/>	
pH 値 : 理想値 7.0 ~ 7.2	<input type="checkbox"/>	
塩素 (Cl) 最大 0.1 mg/l	<input type="checkbox"/>	



# 操作 5

## 概要

本章では、Enigma の起動、停止、操作方法について説明します。



本機で抽出を行う前に、本マニュアルの“1.5 一般的な安全指示事項”、14 ページを必ず読み、理解してください。ご不明な点は、サービスマンにお問い合わせください。



コーヒーの品質は多くの要因に左右されます。新鮮なコーヒー豆を使い、定期的に洗浄し、“7.1 クリーニング・メンテナンス作業”、80 ページに従ってお使いのマシンを点検することが大切です。

## 5.1 毎日のマシンの立ち上げ手順

手順	参照する章
A. 電源を入れる	“5.2”、 58 ページ
B. スタンバイボタンで起動します。	“5.2.1”、 58 ページ
C. 必要に応じてエラーを確認します。	“8.1”、 96 ページ
D. リンスボタンを押すと、初期化手順が開始されます。	“5.3”、 59 ページ
E. カス受けを空にします。	“5.8”、 66 ページ
F. 新鮮な豆を入れます。	“5.4”、 60 ページ
G. 必要に応じてエバシスクリーニングボール™を補充します。	“7.3.7”、 93 ページ
H. コーヒーを抽出します。	“5.6”、 61 ページ

## 5 操作



### 5.2 電源を入れます

- A. コーヒー抽出口 (1) を完全に上にあげ、カス受け (2) を取り外します。
- B. 主電源スイッチ (3) を «|» (ON) に入れて起動します。
- C. スチームノズル (4) とドリフトレイ (5) を持ち上げます。
- D. 給水口のタップが開いていることを確認します (6)。
- E. カス受けを取り付け、ドリフトレイを元の位置に押し込みます。

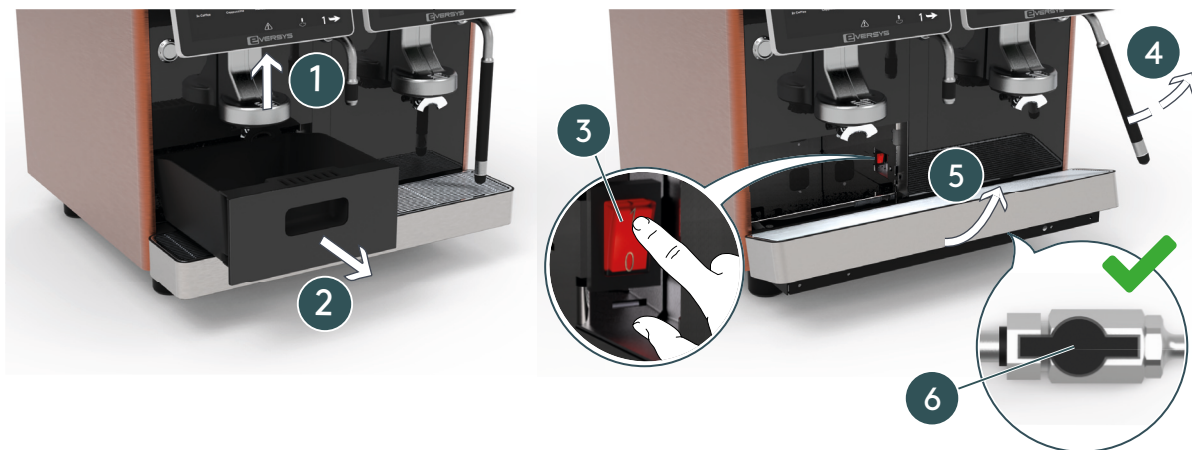


図 5-1

#### 5.2.1 スタンバイ (起動)



- A. 本機の主電源が既に投入され、スタンバイモードに入っている場合は、スタンバイボタン (1) を 3 秒長押しして起動します。



図 5-2



スタンバイモードでは、消費電力節約のため、ボイラーの加熱、タッチパネル、フロントイルミネーションなど全ての機能がオフになります。毎日の使用後は、スタンバイモードにします。しばらく使用しないときは、63 ページを参照して主電源を切ってください。

## 5.3 リンス



本機を起動したら、必ずリンス(洗浄)してください。このボタンが点滅しているときは、必ずリンスしてください。

- A. **リンス** (1) ボタンを押すことで、いつでも洗浄することができます。



**リンスボタンを押すと、抽出口から熱湯が出るので手や顔を近づけないでください。(やけどの原因)**



リンスボタンが非表示の場合は、ログインボタンを押して**リンス**ボタンを表示します。

トップページの例:

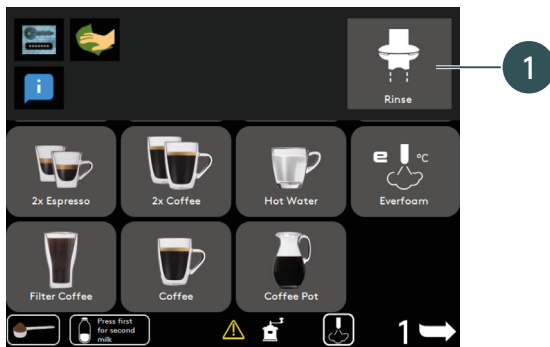


図 5-3

### 5.3.1 予熱リンス



「抽出経路の予熱」機能を有効にすると、10分のアイドルモード(抽出が行われていない)の後、予熱リンスが必要になります。



「抽出経路の予熱」機能を有効にするには、サービスマンにお問い合わせください。

### 5.3.2 オートリンス

最後のミルクメニューを抽出した後、約5分経過すると、自動でリンスを開始して抽出口を洗浄しますが、自動クリーニングの代わりにはなりません。

毎日の使用後は、必ず自動クリーニングでお手入れしてください。

## 5.4 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる

**!** グRAINダーには絶対に手を入れないでください。GRAINダーは鋭利になっているのでけがをする恐れがあります。

**i** その日に必要なだけのコーヒー豆の袋を開けてください。コーヒー豆は冷暗所に保管してください。豆ホッパーの中に異物が入り込まないように注意してください。GRAINダーが割れたり損傷したりする恐れがあります。

以下の手順で豆ホッパーにコーヒー豆を補充します。

- A. 豆ホッパーのふた (1) を取り外します。
- B. 豆ホッパーが開いて (ロックされて) いることを確認します (2)。

**i** ロックされていない場合、豆ホッパーが正しく取り付けられていないため、コーヒー豆は挽かれません (閉じている)。

- C. 新鮮な豆を補充します (3)。
- D. ふたを閉めます (4)。

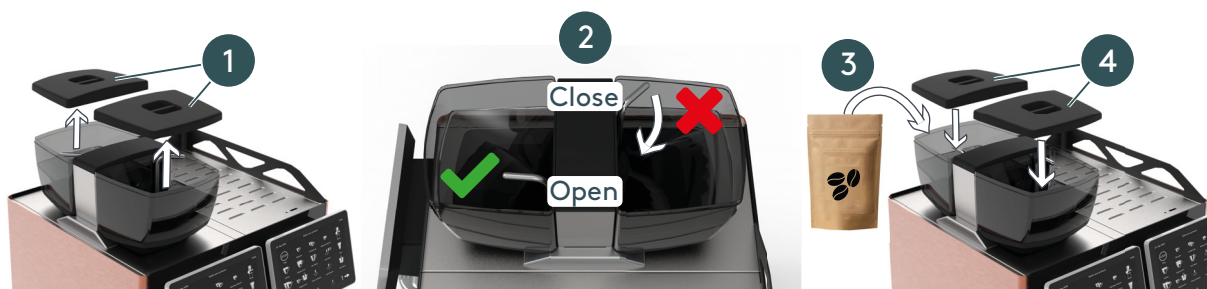


図 5-4

## 5.5 カップウォーマー

- A. カップウォーマーにカップを置きます。

**!** カップとカップウォーマーは熱くなっている場合があるため、注意してください。



図 5-5

## 5.6 ドリンクの抽出

ここでは、主なドリンクを例にとって説明しています。以下の章で主なメニューの概要をご覧になれます。

メニューボタンの設定や表示を変更するには、“[11.3.3 ディスプレイ](#)”、[134 ページ](#)を参照してください。



全てのメニューボタンで開始 / 停止の操作をします。

ボタンを押してドリンクの抽出を開始します。抽出を途中で止めたいときは、同じボタンを再度押します。

### 5.6.1 抽出口を調節する

- A. 抽出口 (1) を上下に動かして、カップの高さに合わせることができます。

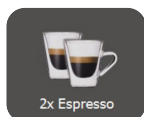


カップの高さは最大 190 mm です。



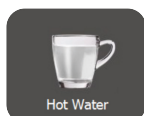
図 5-6

### 5.6.2 コーヒーメニュー



- A. コーヒー抽出口の下にカップを置きます。(2x の場合はカップを二つ)  
B. このボタンを押すと、エスプレッソが 2 杯抽出できます。

### 5.6.3 給湯



- A. 給湯ノズルの下にカップを置きます。  
B. 給湯ボタンを押して、給湯します。(例：お茶を入れる)。

## 5.6.4 スチームメニュー



- A. スチームノズルを使用する前に、余分な水を抜くためにフラッシングボタンを押します。  
 (“5.6.5”、 63 ページ)
- B. ミルクジャグに新鮮な冷たい牛乳を 1/3 まで入れます。
- C. ミルクジャグ (1) にスチームノズルを差し込みます。
- D. スチームメニュー抽出ボタン (2) のいずれかを押し、ミルクを泡立てます。— (例：フォームミルクやラテ・コーヒー (3) が作れます。)

スチームノズルをミルクジャグ内に浸したままにしないでください。

- E. フラッシングボタンを押してスチームノズルに残ったミルクを抜き、スチームノズルを拭きます  
 (“5.6.5”、 63 ページ)。

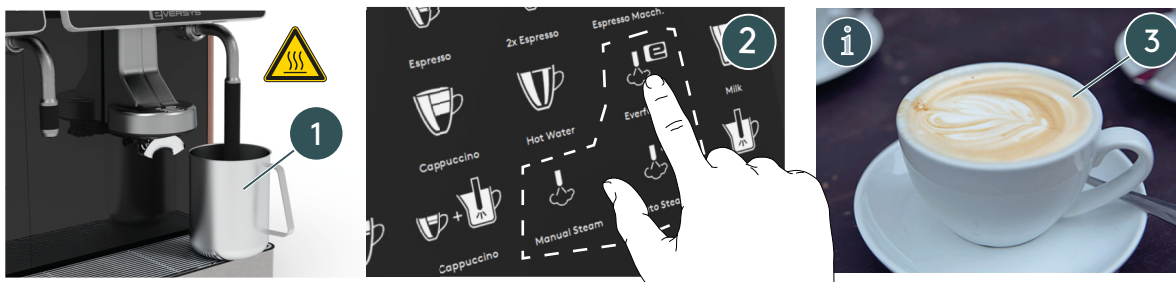


図 5-7

### 5.6.5 フラッシングボタン



本機を起動するときは、起動ごとに点滅するフラッシングボタンを押してください。このボタンが点滅しているときは、必ずフラッシングしてください。

スチームノズルを使用するごとに、必ずスチームノズルに残った水分を拭いてフラッシングしてください。

- A. メイン画面で点滅するフラッシングボタンを押します (1)。
- B. 濡れ布巾でスチームノズルを拭きます (2)。布巾は毎日交換してください。
- C. 表示画面でフラッシングボタンを押します (3)。



フラッシングボタンを押すと、スチームノズルから高温のスチームが出るので手や顔を近づけないでください。(やけどの原因)

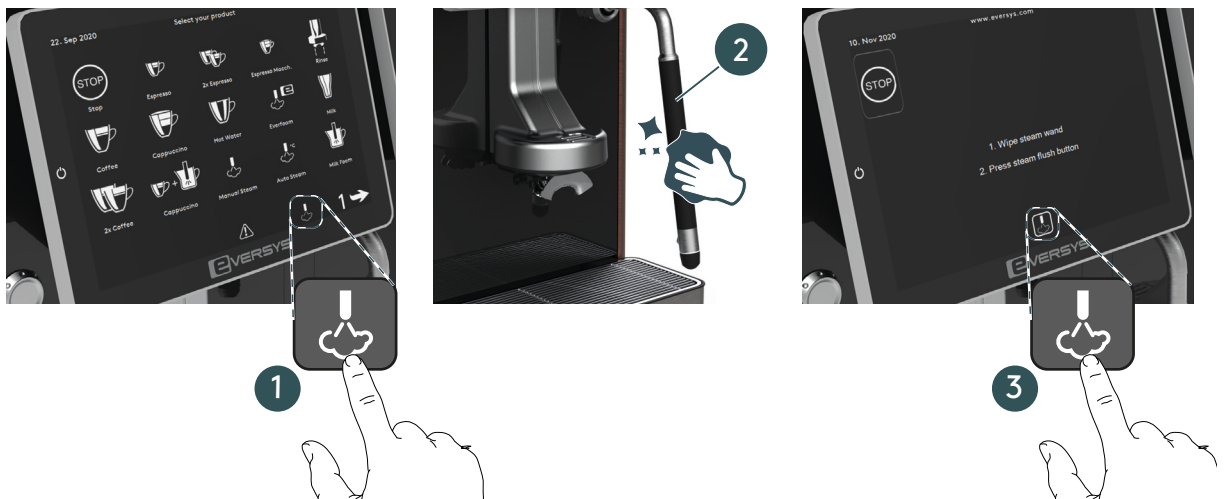


図 5-8

## 5.6.6 コーヒー粉抽出 (例：デカフェ用) (オプション)



**!** コーヒー粉投入口にはコーヒー粉だけ入れてください。

**i** 設定によっては、**パウダー抽出**ボタンが画面に表示されない場合もあります。詳しくは、“[11.3.3 ディスプレイ](#)”、[134 ページ](#)を参照してください。

- A. 計量スプーンの付いたボタンを押します (1)。
- B. 抽出したいメニューボタンを押します (2)。
- C. コーヒー粉投入口 (3) を開き、1 人分のコーヒー粉最大量 20g を入れます。カップ内の最適な抽出のため、エスプレッソ用極細挽きコーヒー粉を使用してください。
- D. コーヒー粉投入口のふた (3) を閉じ、**次へ**を押してドリンクを抽出します。



図 5-9





## 5.7 停止



- A. 途中で抽出を停止するには、停止ボタン (1) を押します。



設定によって、**停止**ボタンを非表示にできます (2)。  
詳しくは、“[11.3.3 ディスプレイ](#)”、[134 ページ](#)を参照してください。




図 5-10

### 5.8 カス受けを空にする

#### やけどの危険

初回起動後または洗浄中はカス受けに熱湯が入っている場合があるため、十分に注意してカス受けを空にしてください (詳しくは、“7”、79 ページを参照)。

 コーヒーカスは有機廃棄物と一緒にして有機肥料としてリサイクルできます (3)。

- カス受けがコーヒーカスでいっぱいになったら、以下の順で空にしてください。
- 抽出口を上にあげます (1)。
- カス受けを外します (2)。
- カス受けを空にし (3)、洗浄して乾かします。
- 本機内に取り付けます。

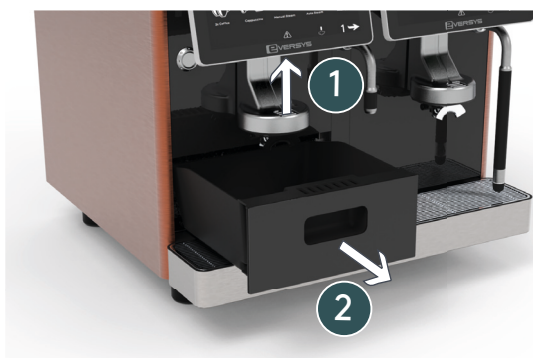
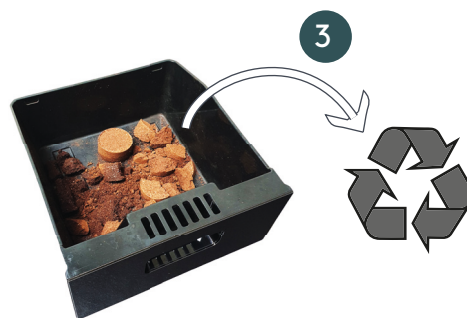


図 5-11



- カス受けが空になっていることを確認したら**はい**を押します (キャンセルする場合は**いいえ**を押します)。

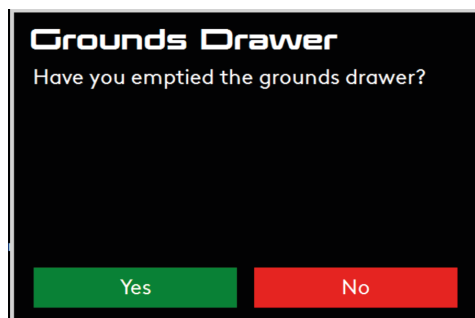


図 5-12

## 5.9 電源を切る

- A. スタンバイボタンを長押しして画面の「スタンバイモード」を押してから、主電源スイッチを「0」（オフ）にして、電源を切ります。

詳しくは、“5.2 電源を入れます”、58 ページを参照してください。

## 5.10 1 日の終わりに




においや、コーヒーやミルクのカスがたまって目詰まりするのをふせぐため、1 日の終わりに自動クリーニングを行ってください。（本機が作動しなくなる恐れもあります）

これにより、最高のコーヒー品質と円滑な動作が確保されます。


	手順	参照する章
A.	自動クリーニング・お手入れ	“7.2”、 82 ページ
B.	電源切断またはスタンバイ	“5.9”、 67 ページ
C.	問題なく 1 日が終わります！	;)

### 5.11 緊急停止

 本機が完全に停止状態になり、どの操作にも応答しない場合にのみ緊急停止を実行してください。

全ての機能を停止するには、以下のいずれかを行います。

- 主電源スイッチで電源を切ります (3)。
- 電源コードをコンセントから抜きます。

 主電源スイッチと電源コードに、いつでも手が届く状態に Enigma を設置してください。コンセントは Enigma の近くで、スタッフの手が届きやすい場所を使用してください。

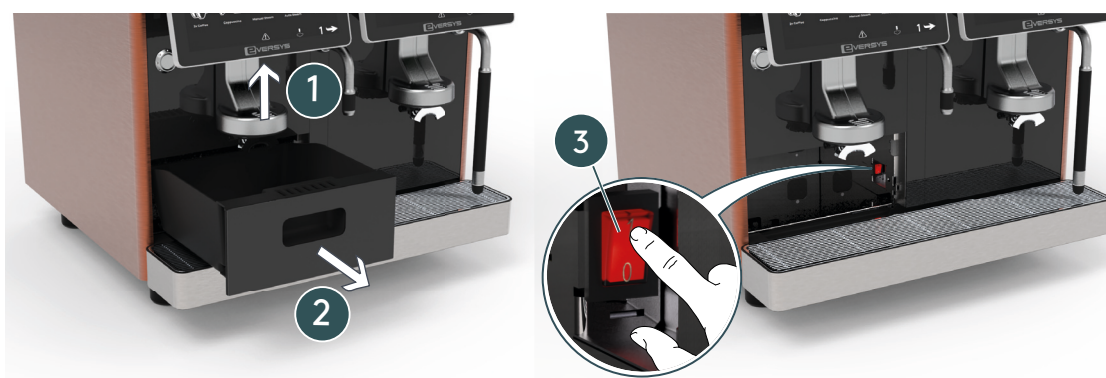


図 5-13 緊急停止

# プログラムモード 6

## 概要

本章では、スタッフ権限とマネージャー権限の基本設定について説明します。



トレーニングを受けていないスタッフにパスワードを知らせないでください。  
間違った入力や変更により、コーヒーの品質が低下する場合があります。



この章のディスプレイ表示は、ユーザー権限によって異なります。  
詳しくは、付録および [“11.3 ユーザー権限”](#)、[132 ページ](#)を参照してください。

## 6 プログラムモード



### 6.1 ログインメニュー

- A. ログインボタンを長押しします (“3.2.1 ヘッダーストリップ”、51 ページ参照)。

👉 パスワード入力画面が表示されます。

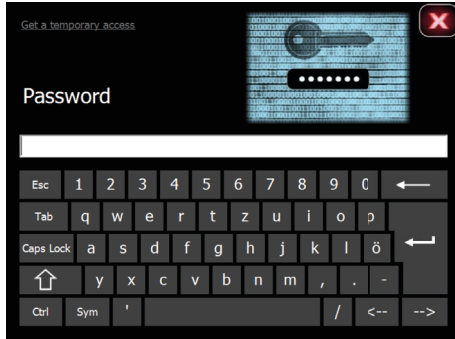


図 6-1

- B. パスワードを入力し、プログラムメニューにアクセスします。
- C. パスワードを忘れた場合、仮パスワードを発行することができます。**仮パスワードを取得** を押し、表示された番号をサービスマンに提示してください。

👉 プログラムメニューが表示されます。

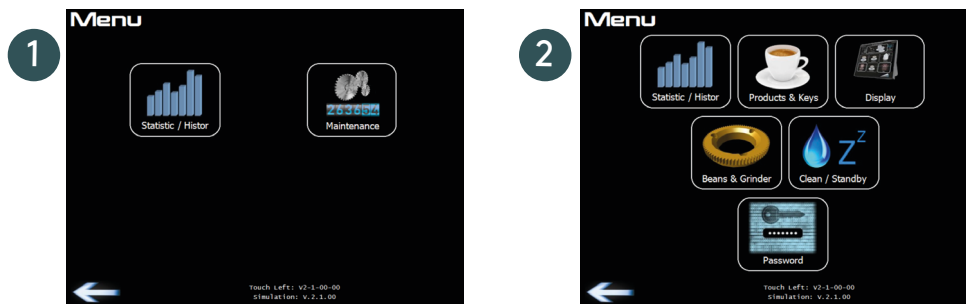


図 6-2

- (1) メニュー例、スタッフ権限
- (2) メニュー例、マネージャー権限



スタッフ権限は操作履歴（ドリンクカウンター）とクリーニング履歴を閲覧できます。

マネージャー権限は、ドリンク設定およびディスプレイ設定への制限付きアクセスです。操作履歴は全て閲覧できます。

## 6.2 プログラムモードの操作 (マネージャー権限)



図 6-3

- (1) メニューを選択する。
- (2) サブメニューを押して、その設定を表示する。
- (3) スライダーバー: 指を左右にスライドさせて、設定を変更する。
- (4) 上下キー: 上下キー (緑) で設定値を増やしたり減らしたりする。
- (5) **抽出テスト**: このボタンを使うと、抽出テストを行うことができ、メイン画面に戻る必要がありません。
- (6) **定量設定**: このボタンを押すと、カップサイズに合わせた水量またはミルク量に調整できます。
- (7) ページ送りボタン: 次のメニューページに送ります。
- (8) サブメニューのページを送ります。
- (9) 1つ戻ります。
- (10) リファレンスキー、左右のパネル間でメニューを同期します。

## 6 プログラムモード



### 6.3 操作履歴

このメニューでは以下の機能にアクセスできます。

#### ・ ドリンクカウンター

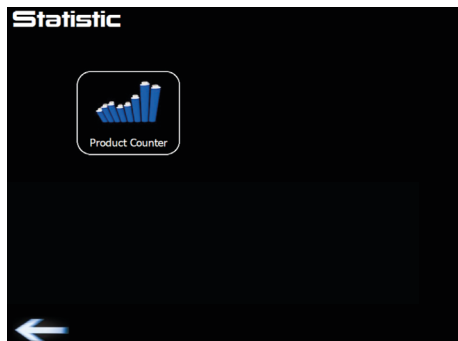


図 6-4



全てのカウンターはユーザー権限によって制限されます。必要に応じてカウンターをリセットすることができます。

#### 6.3.1 ドリンクカウンター

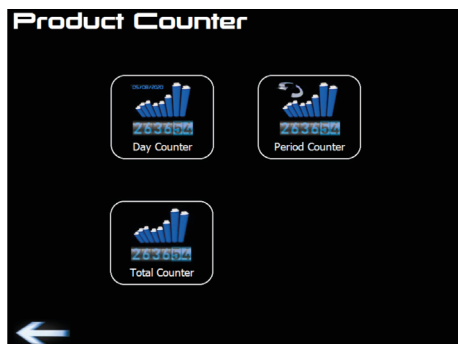


図 6-5

#### 累計カウンター



図 6-6



## 6.4 ドリンクメニュー ( マネージャー権限 )

マネージャー権限により、以下の設定を変更できます。



お湯の量は、スチームボイラーから出る場合は時間 ( 秒 ) で、コーヒーボイラーから出る場合は Tick ( 水量計によって制御 ) で設定されます。

調整の範囲は 0 ~ 1,000 ticks です。Tick はミリリットルと大体同じです。

ミルクの量は秒で設定されます。調整の範囲は、0 ~ 100 秒です。

- (1) **メニュー名**：このボタンを押して、新しい名前を入力します ( 最大 13 文字、英数字のみ )。
- (2) **水量**：このボタンを押して、Tick/ 秒の数値を変更します ( スライドバーまたは上 / 下キーで調節 )。



図 6-7

### (3) 定量設定

- A. **定量設定**を押して、コーヒーを抽出します。
- B. カップに必要な水量が注がれたら、もう一度同じボタンを押して停止します。

☞ 水量が記録されます。

- (4) **ミルク抽出の順番** または **パウダー抽出の順番**を押して、設定を開きます ( E'choco ユニットをお持ちの場合 )。
- (5) **ミルクの量** ( ミルクドリンク専用 )：このボタンを押して、秒または **定量設定**の数値を変更します。
- (6) **抽出テスト**

**抽出テスト**を押して、最低 6 杯抽出して、調整後のコーヒー抽出時間と濃さ ( 粉の厚さ ) を確認してください。

抽出テストで確認した抽出時間を目安に、粒度を調整するには、**“6.6 グライNDER設定”**、**76 ページ**を参照してください。

### e' フォームおよびオートフォームドリンク

**スチーム停止温度とフォームの質**を調整することができます。

### 給湯メニュー

**給湯温度**を調整することができます。

## 6 プログラムモード



### 6.5 ディスプレイ

マネージャー権限により、言語、新しいアイコンのインポート、日付、メニューページ数、スクリーンセーバー、フロントイルミネーションの設定ができます。



ご希望の言語が利用できない場合は、サービスマンにお問い合わせください。

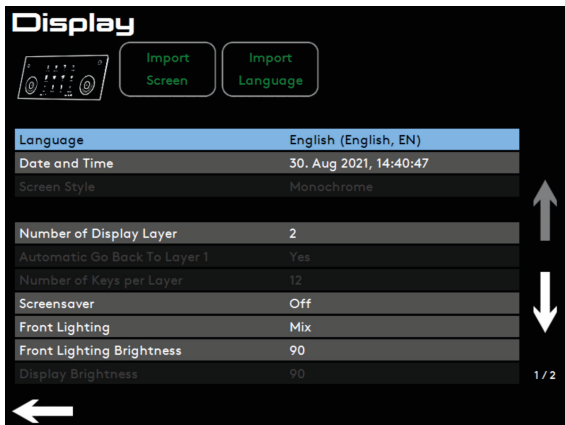


図 6-8

#### 日付と時刻の設定

画面の指示に従います。必要に応じて日時を設定します。

#### タイムゾーン

タイムゾーンを選択して、正しい夏時間を入手します。

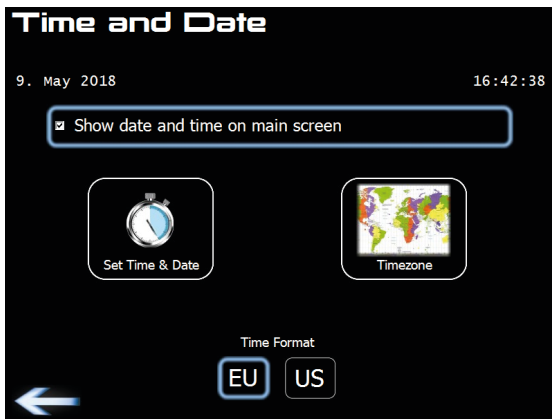


図 6-9

#### フロントイルミネーション

- ・ **オフ** (フロントパネルの照明なし)
- ・ **カラーの選択**(フロントパネルに設定する色)
- ・ **Mix** (全イルミネーションを3分以内に順番に表示します)

#### メニューページ数

1～4 ページ (15 種類のメニューまで登録可能)。

62 種類のメニューまで

### 6.5.1 アイコンのインポート

言語のインポートと同じ手順です。[“6.5.2 言語のインポート”](#)、[75 ページ](#)を参照してください。



«.screen» ファイルを USB ドライブのメインディレクトリに保存します。

**スクリーンを全て消去** ボタンを押すと、インポートした全てのアイコンが消去されます。

ファイルの種類 :JPEG または PNG ファイルには特定の条件があります。詳しくはサービスマンにお問い合わせください。

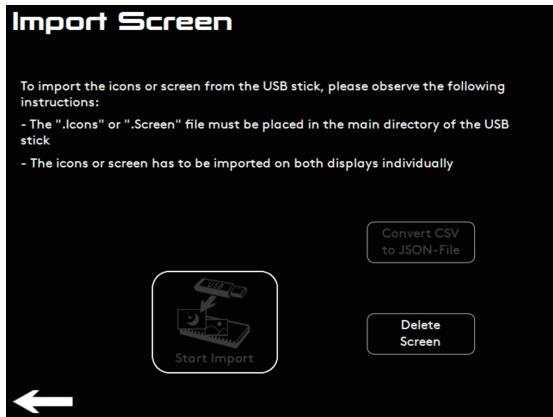


図 6-10

### 6.5.2 言語のインポート

**言語のインポート** ボタンを押して、言語をインポートします。

表示される指示に従ってください。




«.Language» ファイルを USB ドライブのメインディレクトリに保存します。

**言語を全て消去** ボタンを押すと、英語を除く全ての言語が消去されます。



図 6-11

### 6.6 グライNDER設定

 設定により、この画面のこのボタンの表示が変わります。初期設定では、サービスマンしかログインできません (“11.3.3”、134 ページ参照)。

グラインダーの調整メニューから、手動で 1/100 mm 単位で調整できます。

豆ホッパー (後) (緑色) または 豆ホッパー (前) (青色) で、テストできます。

A. 細かい (-) または 粗い (+) を押して調整します。

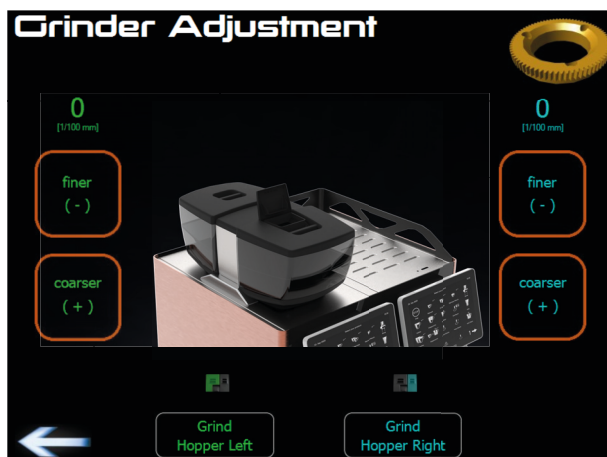



図 6-12

#### 6.6.1 調整のヒント

 グラインダーを細かくすると抽出時間が長くなり、粗く設定すると抽出時間が短くなります。エスプレッソ 2 杯分 (各 25ml) の最適な抽出時間は約 21 ~ 23 秒です。

## 6.7 クリーニング / スタンバイ

### クリーニング後のスタンバイ

- ・ **いいえ** (洗浄後、本機は引き続き動作します)
- ・ **はい** (洗浄後、本機はスタンバイモードに切り替わります)

### オートオンとスタンバイ機能

時間を設定し、曜日を選択します。

👉 本機は自動的にオンになり、洗浄、予熱を行います。※「クリーニング後のスタンバイ」設定を「はい」に設定している場合は、オートスタンバイの時間が自動で「クリーニング後」になります。

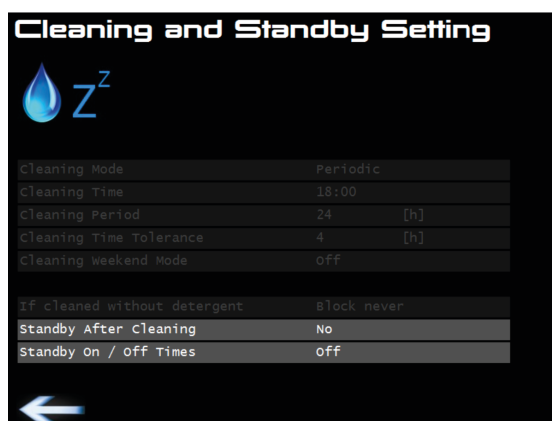


図 6-13

## 6.8 パスワード

二つのユーザー権限が利用可能です。パスワードは権限ごとに設定できます。

パスワードは忘れないようにしてください。

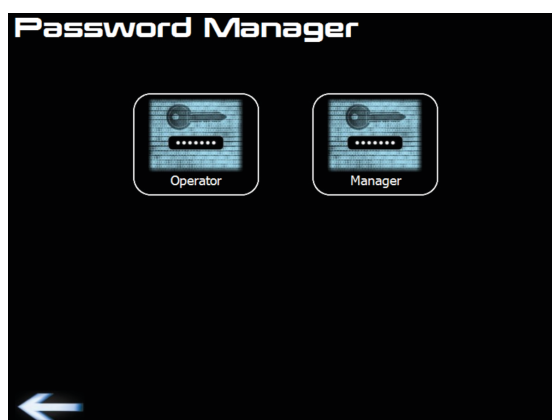


図 6-14



## 6 プログラムモード



### 6.9 ログアウト (サービスマン権限)

サービスマンがログアウトするのを忘れた場合、本機で作業している人がいないことを確認してからログアウト (1) ボタンを押してください。

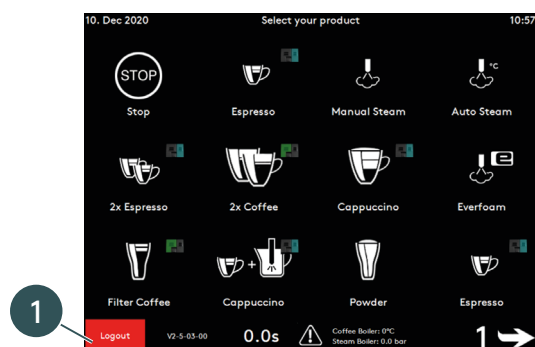


図 6-15

# お手入れ 7

## 概要

本章では、ご利用の装置のクリーニング・メンテナンス方法について説明します。



本機のクリーニングを行う前に、“1.5 一般的な安全指示事項”、14 ページをよくお読みください。ご不明な点があれば、サービスマンにお問い合わせください。

必ず専用のエバンスクリーニングボール™とエバークリーン™を使用してください。

万一飲み込んだ場合は、無理に吐かず、水で十分に口をすすいだ後、医師にご相談ください。洗浄液が目に入った場合は、直ちにきれいな水で数分間洗い流した後、医師にご相談ください。

お手入れをしても正常に機能しない場合は、サービスマンにお問い合わせください。



食器洗い機は使用しないでください。

中性洗剤を使用し、水道水できれいに洗ってください。

クリーニング後はよく乾かしてください。洗浄液の残留物を決して残さないでください。

## 7 お手入れ



### 7.1 クリーニング・メンテナンス作業

#### 7.1.1 クリーニング

コーヒーの品質を最適な状態に保つため、定期的なクリーニングを行ってください。

本機で提供したドリンクが健康被害につながることはないように、管理してください。

本機のお手入れとクリーニングを適切に行わないと、ミルクメニューの抽出時、不衛生になる場合があります。

自動クリーニングはすべて履歴に記録されます。

クリーニング間隔については、“[7.2 定期クリーニング](#)” 章、[82 ページ](#)を参照。



## 7.1.2 メンテナンス

本機は、**12 か月**ごと、もしくは**5 万回の抽出**ごと（例：50,000 E'2 および 100,000 E'4）にメンテナンス作業を行ってください。メンテナンス作業は、メーカーが指定したサービスマンのみが実行できます。

メンテナンス作業については、担当のサービスマンにお問い合わせください。



図 7-1

# 7 お手入れ



## 7.2 定期クリーニング

### 7.2.1 クリーニング計画

説明	日次 (自動)	週次	月次	もしくは必要 に応じて	以下を参照し てください。
自動システムリンス	✓	✗	✗	✓	59 ページ
自動システムクリーニング エバシスクリーニングボール™	✓	✗	✗	✓	84 ページ
自動ミルクシステムクリーニング エバークリーン™	✓	✗	✗	✓	84 ページ
スチームノズル	✓	✗	✗	✓	63 ページ
スチームノズル(先端取り外し)	✗	✗	✓	✓	94 ページ
1.5-ステップ(オプション)	✓	✗	✗	✓	122 ページ
コーヒー/ミルク抽出口	✗	✓	✗	✓	89 ページ
豆ホッパー	✗	✓	✗	✓	90 ページ
本体・タッチパネル	✓	✗	✗	✓	91 ページ
トレイ	✓	✗	✗	✓	92 ページ
カス受け	✓	✗	✗	✓	88 ページ
アンダーカウンター型ダストシュート (オプション)	✓	✗	✗	✓	117 ページ
ミルクタンク	✓	✗	✗	✓	87 ページ
ミルク用冷蔵庫	✓	✗	✗	✓	87 ページ
目視点検クリーニングボール投入口	✓	✗	✗	✓	93 ページ
E'choco	✓	✓	✗	✓	114 ページ

7.2.2 クリーニングタイムテーブル

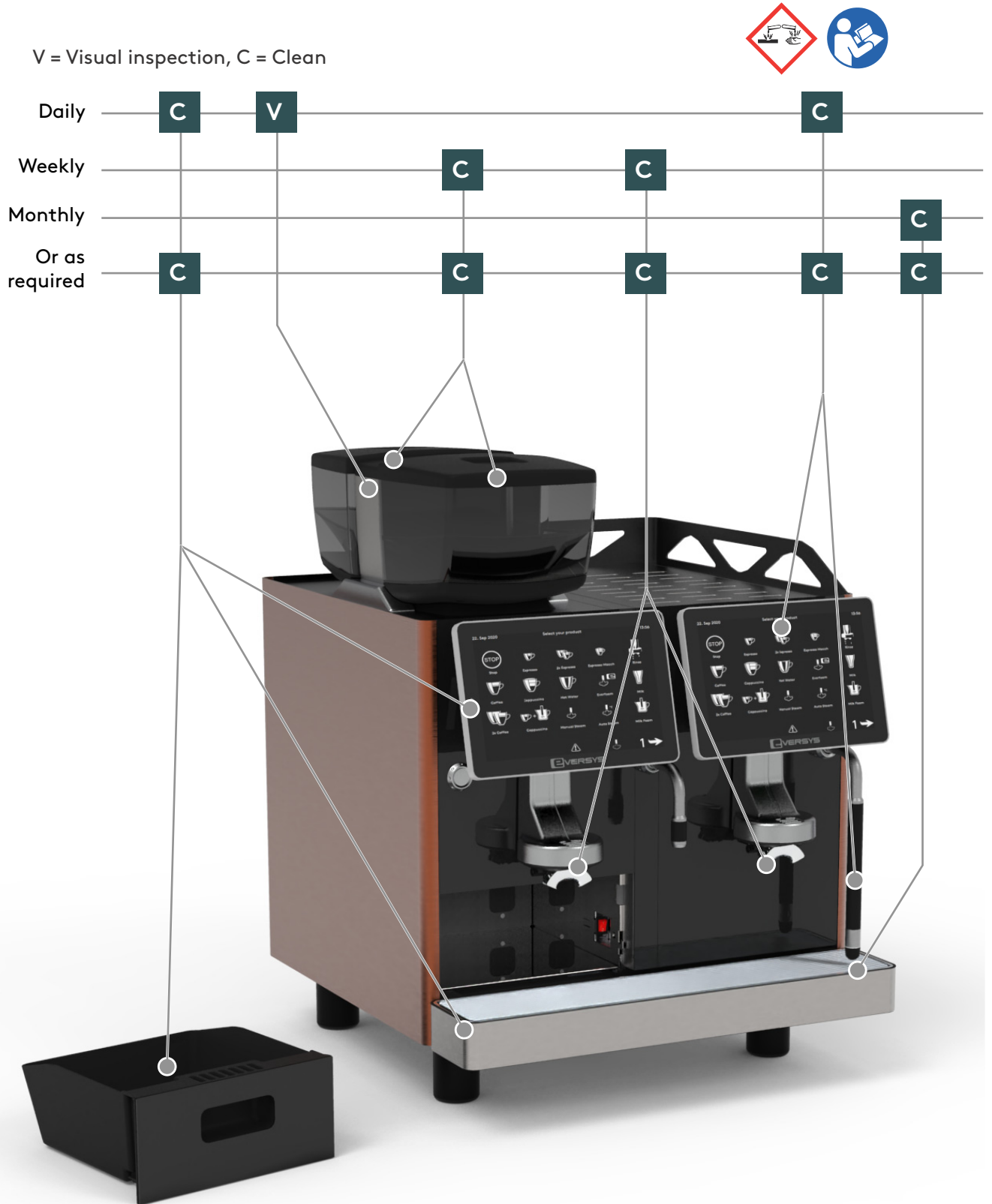


図 7-2

## 7.3 クリーニング手順

### 7.3.1 自動クリーニング手順 (ミルクを含む)

全クリーニング手順はいつでも行うことができます。通知が出た時は、クリーニングを必ず行ってください。キャンセルすると、設定によってはクリーニングが行われるまで抽出できない場合があります。以下の手順は E'fridge で説明されていますが、ミルクタンクと冷蔵庫は異なる場合があります (例: Vitrifrigo® サイド冷蔵庫には背の高いミルクタンクがあります)。



- A. リンスボタンを 3 秒間長押しして、自動クリーニングを行います。

👉 クリーニングを開始しますか? メニューが表示されます。



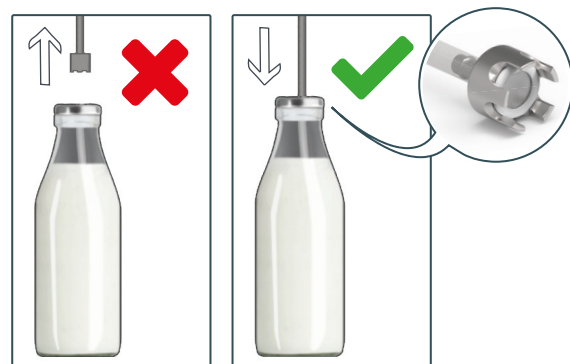
図 7-3

- B. はい (キャンセルする場合はいいえ) を押します。

👉 ミルクタンク・冷蔵庫のクリーニングを準備する が表示されます。



図 7-4



画面表示の前に、ミルクタンクからミルクチューブを取り外さないでください。チューブの中のミルクが押し戻されます。

C. 次へ を押して確認します。

👉 ミルクが数秒間押し戻されます。



図 7-5

👉 カス受けを空にする指示が表示されます。

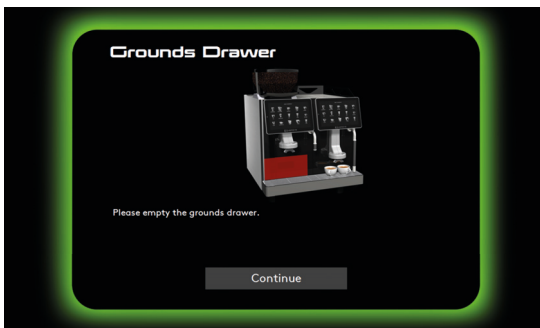


図 7-6

D. “5.8 カス受けを空にする”、66 ページ。

E. 次へ を押します。

👉 ミルクタンク・冷蔵庫のクリーニングを準備する指示が表示されます。



図 7-7

F. ミルクタンク (1) を外し、クリーニング作業の間、冷蔵庫の中に保管します。ミルクタンクは、必要に応じて温水と中性洗剤で洗い、よくすすぎます。



図 7-8

## 1 リットルボトルクリーニングソリューションを使う場合

- G. 正しい方のボトルキャップを開けます (2.1)。
- H. ミルクチューブを洗浄用コンテナ (2.2) の中に挿入します。必ずタンクの底まで挿入してください。
- I. 空の洗浄用コンテナ (2.3) にエバークリーン™ を 25 ml (E'2m には満タンの 1/2) もしくは 50 ml (E'4m、'6m には満タンの 3/4) 入れます。
- J. 洗浄用コンテナを冷蔵庫の中に置きます。
- K. **次へ (3) を押します。**

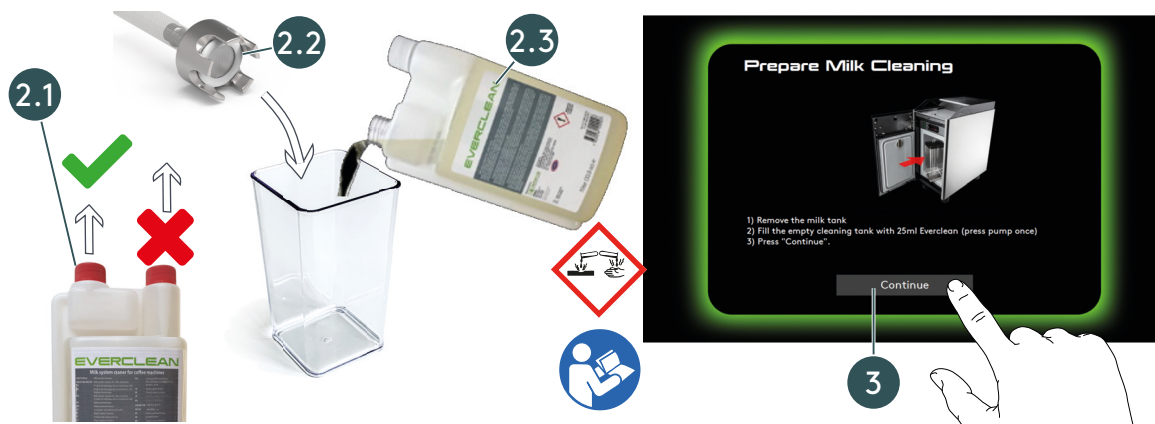


図 7-9

## 3 リットルボトルクリーニングソリューションを使う場合

- L. 空の洗浄用コンテナ (2.1) にエバークリーン™ を 25 ml (E'2m にはポンプを 1 回押す) もしくは 50 ml (E'4m - E'6m にはポンプを 2 回押す) 入れます。
- M. ミルクチューブを洗浄用コンテナ (2.2) の中に挿入します。必ずタンクの底まで挿入してください。
- N. 洗浄用コンテナを冷蔵庫の中に置きます。
- O. **次へ (3) を押します。**

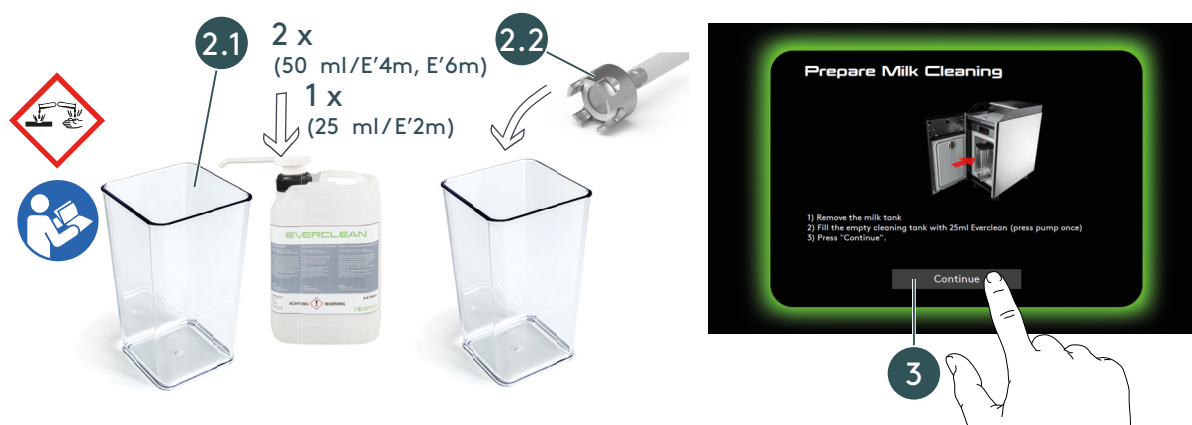


図 7-10

☞ クリーニングの進捗状況が表示されます。

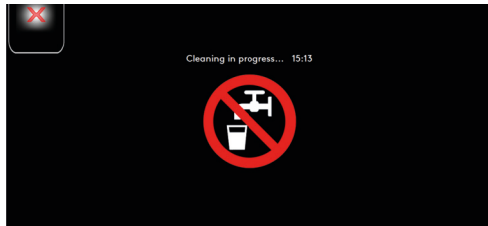


図 7-11

**i** 操作が完了するまで 12 分ほどかかります。



### やけどの危険

**自動クリーニング中は熱い洗浄液とスチームが数回出ます。抽出口や抽出口の下部には触れないでください。**

☞ 洗浄用コンテナが表示されます。

- P.** クリーニング操作が終了したら、洗浄用コンテナ (1) を外して洗います。
- Q.** 洗浄用コンテナを空にします。
- R.** ミルクチューブ (3) を固く絞った濡れ布巾で拭き、ミルクタンクを冷蔵庫に取り付けます。
- S.** ミルクチューブ (3) は必ずミルクタンクの底まで挿入してください。
- T.** 終わったら、**次へ** (4) を押してください。

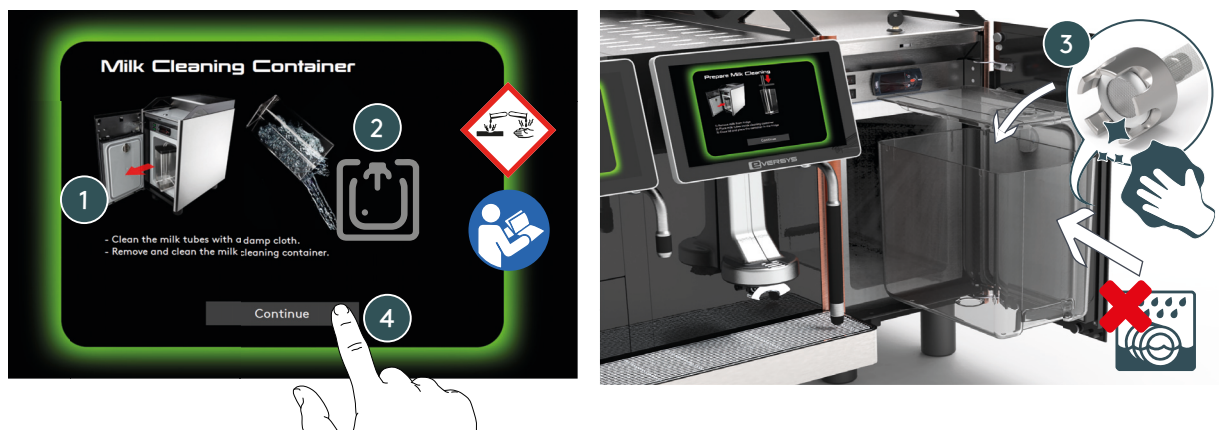


図 7-12

## 7 お手入れ



👉 次のメニューが表示されます。



図 7-13



### やけどの危険

カス受けには熱湯が入っているため、十分に注意して空にしてください。

- U. シンク (1) でカス受けを空にし、中性洗剤で洗います。
- V. カス受け (2) をすすぎ、乾かしてください。
- W. カス受けを本機 (3) 内部に取り付けます。

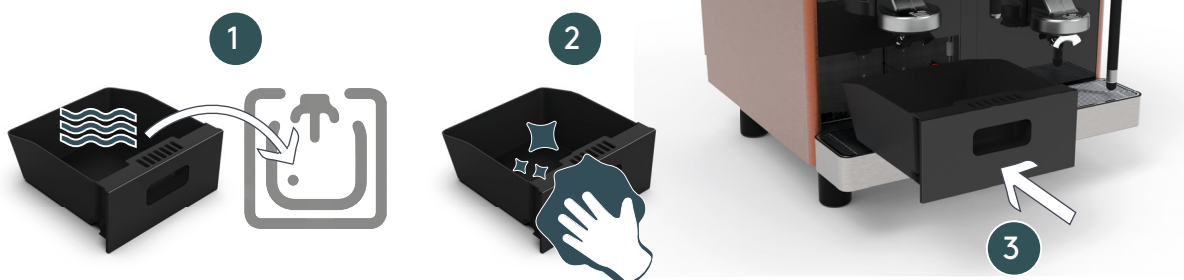


図 7-14



### 7.3.2 コーヒー / ミルク抽出口 V2 (メタル)

コーヒー / ミルク抽出口をクリーニングするときは、以下の手順に従ってください。

- A. 主電源スイッチで本体の電源を切ります (“5.9 電源を切る ”、67 ページ)。
- B. コーヒー抽出口をそっと下に引いて (1) 外します。
- C. きれいな水と中性洗剤できれいにします (3)。
- D. 逆の順番で再度慎重に取り付けます。

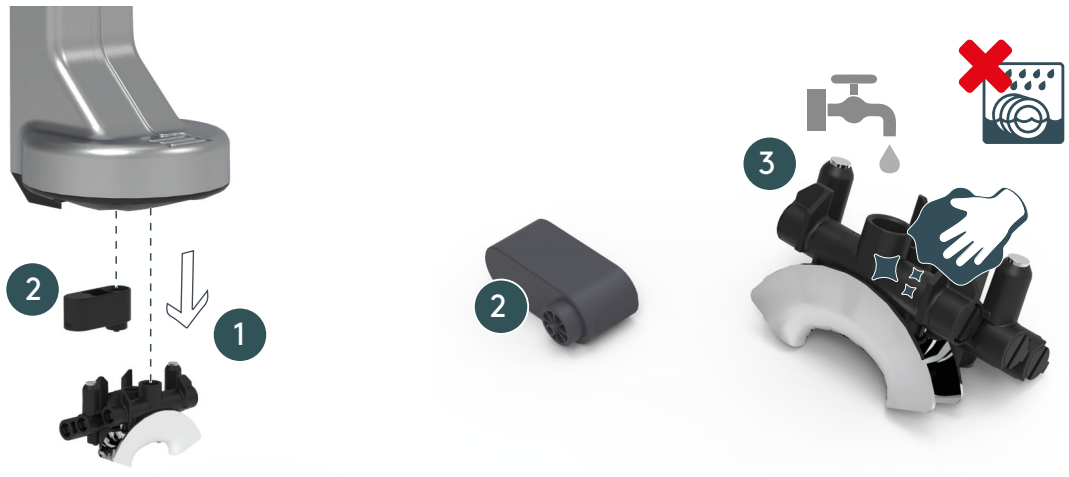


図 7-15



E'choco モジュールをご利用の場合は、チョコレートドリンクの抽出口 (2) を必ずきれいにしてください。“9.4 E'choco” 章、111 ページを参照。

### 7.3.3 豆ホッパー（およびコーヒー粉投入口）

豆ホッパーをクリーニングするときは、以下の手順に従ってください。

- A. 主電源スイッチで本体の電源を切ります（“5.9 電源を切る”、67 ページ）。
- B. 両方の豆ホッパーのふた (1) を取り外します。
- C. 豆ホッパーのロック (2) を解除します。
- D. 豆ホッパー (3) を取り外し、豆は別に保管します。
- E. 中性洗剤で豆ホッパー (4) を洗い、水ですすぎ、柔らかい布で水を拭き取ります。
- F. 必ず完全に乾いてからコーヒー豆を豆ホッパーに補充してください。
- G. 逆の順番で取り付け、豆ホッパーをロックします。

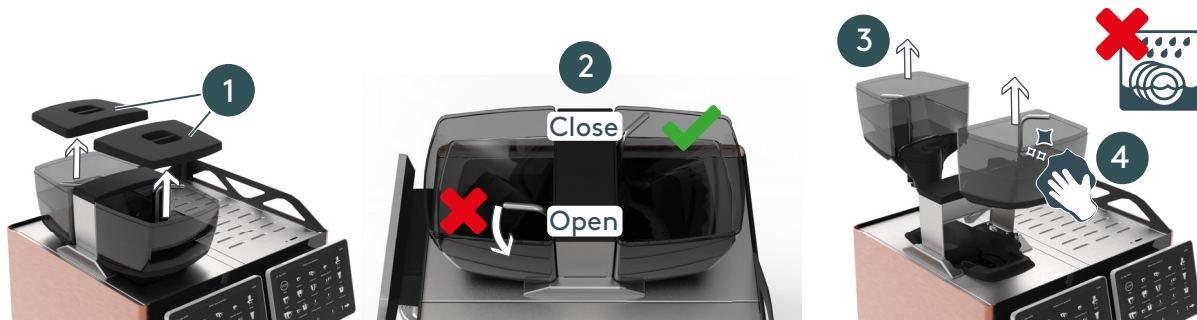


図 7-16

### 7.3.4 本体

- A. 主電源スイッチで本体の電源を切ります (“5.9 電源を切る ”、67 ページ)。
- B. 本体を濡れ布巾で拭きます。

### 7.3.5 ディスプレイ (タッチパネル)



- A. タッチパネル (1) の先端中央部を押します。
- B. パネルをクリーニングするボタン (2) を押します。  
👉 パネルがカウントダウンタイマーを表示します。



図 7-17

- C. 以下の推奨指示項目に従ってパネルを消毒します (以下のビデオを視聴 :<https://wi.st/3iMX0Ve>)。



必ず市販の除菌用アルコールをご使用ください。その他の消毒剤は使わないでください。  
柔らかい布に除菌用アルコールをスプレーし、ディスプレイをその布巾で慎重に拭きます。  
**重要！絶対にタッチパネルに直接スプレーしないでください。**



カウントダウン中はディスプレイのボタンが無効になります。

## 7 お手入れ



### 7.3.6 ドリフトレイ

- A. 主電源スイッチで本体の電源を切ります (“5.9 電源を切る ”、67 ページ)。
- B. ドリフトレイグリッド (1) を外します。
- C. グリッドとドリフトレイ内部 (2) を中性洗剤で洗い、水ですすぎます。
- D. グリッドを取り付けるときは、必ずそれがぴったりと平らにはまるようにしてください。

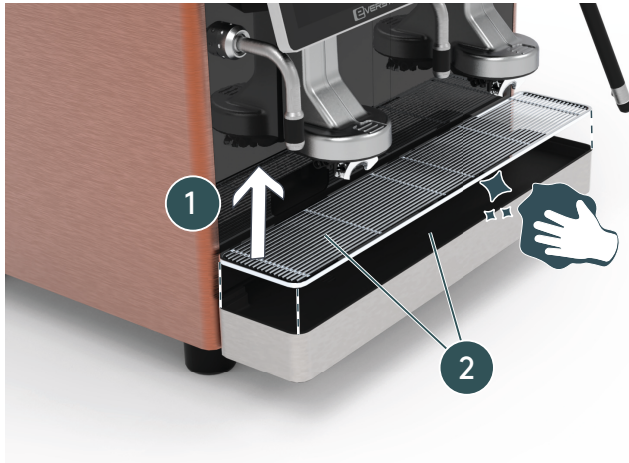


図 7-18

### 7.3.7 クリーニングボールの補充と投入口の見視点検

- A. 主電源スイッチで本体の電源を切ります (“5.9 電源を切る ”、67 ページ)。
- B. クリーニングボール投入口のふたを取り外し (1)、投入口内にクリーニングボールの詰まりや破損がないことを確認します (3)。



本体の電源が切れていることを確認してください。稼動部で軽傷を負う恐れがあります。

- C. 必要に応じて投入口をお手入れし、詰まったり破損したりしているクリーニングボールを取り除きます。
- D. エバシスクリーニングボール™ (2) を補充します。




補充するエバシスクリーニングボール™ (3) に破損がないことを確認してください。

- E. ふた (1) を取り付けます。



図 7-19

## 7.3.8 スチームノズルのお手入れ方法

 ノズルのお手入れは、月次もしくは必要に応じて行います。

- A. 主電源スイッチで本体の電源を切ります (“5.9 電源を切る ”、67 ページ)。
- B. ノズルを取り外します (1)。
- C. 白いパッキンを取り外さない (2) ように注意してください (スチームノズル V1 でのみ。このパッキンはスチームノズル V2 にはありません。2021 年 5 月以降に製造されています)。
- D. 中性洗剤、きれいな水とソフトなブラシでノズルを洗います (3)。
- E. ノズル (4) を取り付けます。
- F. パッキンとノズルの間に隙間がないことを確認してください (スチームノズル V1)(5)。

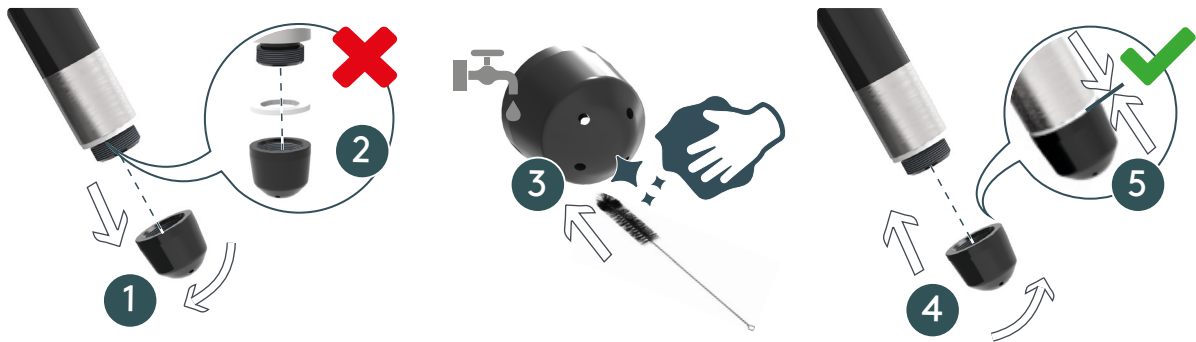


図 7-20

# トラブルシューティング 8

## 概要

本章では、全てのユーザーインターフェース通知メッセージについて説明します。



本機のトラブルシューティングを行う前に、このマニュアルをよくお読みください。ご不明な点は、サービスマンにお問い合わせください。

## 8 トラブルシューティング



### 8.1 エラーメッセージの例

全てのエバシスマシンが、内部のトラブルシューティングおよびエラーメッセージシステムを備えています。以下のパネルは例を示しています。

ユーザーによる操作が必要な場合、通知ボタン (1) が表示されます。

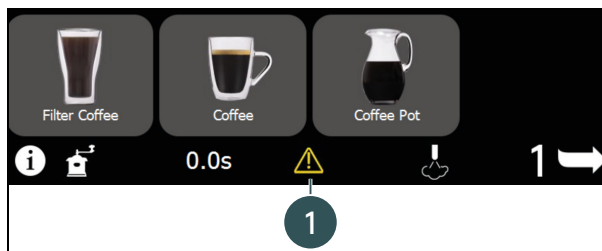


図 8-1

- A. 通知ボタンを押して (1)、内容と必要な操作を表示します。
- B. ディスプレイの表示に従って問題を解決したら、**OK**を押します。
- C. ほかの注意 / エラーメッセージに移動するには、矢印ボタンを押します。



図 8-2

### 8.2 エラーメッセージ



以下の項目をご確認いただいても正常に機能しないか、この一覧にない他の問題が起きている場合、サービスマンにお問い合わせください。

W = 通知

S = 停止

E = エラー

#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
E-000	豆ホッパー（前）がセットされていません	本機の作動中に豆ホッパーが取り外された。 (例：クリーニング実行中。クリーニングが完了してから取り外します)。	-
E-001	豆ホッパー（後）がセットされていません	本機の作動中に豆ホッパーが取り外された。 (例：クリーニング実行中。クリーニングが完了してから取り外します)。	-
E-010	ソフトウェアのバージョンが古すぎます ソフトウェアアップデートを開始してください。	サービスマンにご連絡ください。	-
E-011	ハイドロリックユニットが接続されていません ポンプのスイッチがオフになっています。	サービスマンにご連絡ください。	-



#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
E-012	ミルクユニットが接続されていません ポンプのスイッチがオフになっています。	サービスマンにご連絡ください。	-
E-013	ブリューイングユニットが接続されていません	サービスマンにご連絡ください。	-
E-014	グラインダーユニットが接続されていません	サービスマンにご連絡ください。	-
E-095	ソフトウェアをアップデートしています お待ちください ...	サービスマンにご連絡ください。	-
E-097	型式番号を設定してください	サービスマンにご連絡ください。	-
E-098	ソフトウェアアップデートを開始してください。	サービスマンにご連絡ください。	-
E-099	通信エラー 本機の主電源スイッチをオフにして、10 秒程待ってから再度起動してください	通信エラー 本機の主電源スイッチをオフにして、10 秒程待ってから再度起動してください	<a href="#">"5.2"</a> 、 <a href="#">58 ページ</a>
E-100	圧力センサーの値が上昇しません	サービスマンにご連絡ください。	-
E-102	スチームボイラーの水抜きが一定時間内に完了しませんでした	- 本機の主電源スイッチをオフにして、10 秒程待ってから再度起動してください - 解決しない場合は、サービスマンにご連絡ください。	<a href="#">"5.2"</a> 、 <a href="#">58 ページ</a>
E-103	スチームボイラーへの水の充填が一定時間内に完了しませんでした 給水経路を点検した後、「次へ」を押してください。	- 本機の主電源スイッチをオフにして、10 秒程待ってから再度起動してください - 解決しない場合は、サービスマンにご連絡ください。	<a href="#">"5.2"</a> 、 <a href="#">58 ページ</a>
E-104	タイムアウト (スチームボイラー予熱)	- 本機の主電源スイッチをオフにして、10 秒程待ってから再度起動してください - 解決しない場合は、サービスマンにご連絡ください。	<a href="#">"5.2"</a> 、 <a href="#">58 ページ</a>
E-105	スチームボイラーのコネクターが見つかりません	サービスマンにご連絡ください。	-
E-197	型式番号を設定してください	サービスマンにご連絡ください。	-
E-198	ソフトウェアアップデートを開始してください。	サービスマンにご連絡ください。	-
E-199	スチームボイラーの通信エラー	<a href="#">"E-099"</a> 、 <a href="#">97 ページ参照</a>	-
S-000	初期化中です お待ちください ...	初期化が完了した後に操作してください。	-
S-001	コーヒーボイラーを加熱しています ...	コーヒーボイラーが基準温度に達した後に操作してください。	-

## 8 トラブルシューティング



#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
S-002	豆ホッパー（後）がセットされていません	豆ホッパーまたはふたが正しく取り付けられているか確認してください。	"5.4"、 60 ページ
S-003	豆ホッパー（前）がセットされていません	豆ホッパーまたはふたが正しく取り付けられているか確認してください。	"5.4"、 60 ページ
S-004	カス受けを空にしてください	カス受けを空にすると、クリーニングを開始できるようになります。	"5.8"、 66 ページ
S-005	けがに注意 注意してカス受けを空にしてください カス受けに洗浄で排出した高温のお湯が入っています。	クリーニング時のお湯はカス受けに排出されません。 注意して空にしてください。	"5.8"、 66 ページ
S-006	カス受けがいっぱいになっています	カス受けを空にしてください。	"5.8"、 66 ページ
S-007	カス受けを挿入してください	カス受けを空にして挿入してください	"5.8"、 66 ページ
S-008	カス受けを挿入してください	カス受けを挿入すると、操作できるようになります。	"5.8"、 66 ページ
S-009	カス受けが取り付けられていません	カス受けが取り付けられていないことをセンサーが検知しています。	"5.8"、 66 ページ
S-010	豆ホッパー（前）が空になっているか、シャッターが閉じています。 コーヒー豆を補充するか、シャッターを開けてください。	コーヒー粉がチャンバーにないことを抽出モジュールが検知しています。 コーヒー豆を豆ホッパー（前）に補充するか、シャッターを開けてください。	"5.4"、 60 ページ
S-011	豆ホッパー（後）が空になっているか、シャッターが閉じています。 コーヒー豆を補充するか、シャッターを開けてください。	コーヒー粉がチャンバーにないことを抽出モジュールが検知しています。 コーヒー豆を豆ホッパー（後）に補充するか、シャッターを開けてください。	"5.4"、 60 ページ
S-012	豆ホッパーが空になっているか、シャッターが閉じています。 コーヒー豆を補充するか、シャッターを開けてください。	コーヒー粉がチャンバーにないことを抽出モジュールが検知しています。 コーヒー豆を豆ホッパーに補充するか、シャッターを開けてください。	"5.4"、 60 ページ
S-013	コーヒー粉量が多すぎます（前回抽出時）	投入したコーヒー粉の量が多すぎます。次回からコーヒー粉を少なくしてください。 問題が解決されない場合は、サービスマンにお問い合わせください。	"5.6.6"、 64 ページ
S-014	リンスが必要です コーヒーボイラーはリンスが終了するまで予熱を開始しません	右上の「リンス」ボタンを押してください。	"5.3"、 59 ページ

#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
S-015	<p>本機がクリーニングボールなしで 10 回洗浄されています。</p> <p>クリーニングボール投入口を点検してください クリーニングボールの詰まりや破損がないことを確認してください 光センサーが汚れていないことを確認します。</p>	<p>本機がクリーニングボールなしで 10 回洗浄されています。</p> <p>=&gt; クリーニングボールの詰まりや破損がないことを確認してください</p> <p>問題が解決されない場合は、サービスマンにお問い合わせください。</p> <p>この停止メッセージは、クリーニング/スタンバイの設定項目「洗浄剤を使わずに洗浄した場合」を、「4 日目の洗浄後にロック」に設定している場合のみ表示されます。</p> <p>クリーニングボールを使ってクリーニングを行うとロックが解除されます。</p>	<p>“7.3.7”、 93 ページ</p> <p>“11.3.7”、 136 ページ</p>
S-016	<p>本機がクリーニングボールなしで洗浄されています。 クリーニングボール投入口が空になっていないか確認してください クリーニングボールの詰まりや破損がないことを確認してください</p>	<p>本機がロックされています サービスマンにご連絡ください。</p> <p>この停止メッセージは、クリーニング/スタンバイの設定項目「洗浄剤を使わずに洗浄した場合」を、「4 日目の洗浄後にロック」に設定している場合のみ表示されます。</p> <p>クリーニングボールを使ってクリーニングを行うとロックが解除されます。</p>	<p>“7.3.7”、 93 ページ</p> <p>“11.3.7”、 136 ページ</p>
S-017	<p>クリーニングが必要です。 「次へ」を押してクリーニングを開始してください。</p>	<p>クリーニングを開始するときは「リンス」ボタンを 3 秒長押ししてください</p>	<p>“7.3.1”、 84 ページ</p>
S-018	<p>前回のクリーニングが正常に完了しませんでした 「次へ」を押してクリーニングを開始してください。</p>	<p>クリーニングが中断されています。 再度クリーニング手順を開始してください。</p>	<p>“7.3.1”、 84 ページ</p>
S-020	<p>ブリューイングユニットで問題が発生しています ブリューイングユニットが作動していません</p>	<p>- 本機の主電源スイッチをオフにして、10 秒程待ってから再度起動してください - 問題が解決しない場合は、本体が作動していません。 - サービスマンにご連絡ください。</p>	<p>“5.2”、 58 ページ</p>
S-021	<p>カス受けがいっぱいになっています カス受けを空にして「次へ」を押してください</p>	<p>カス受けまたはオプションのごみ箱を空にして「次へ」を押してください</p>	<p>“9.5”、 117 ページ</p>
S-023	<p>クリーニングが必要です全てのボイラーが準備完了するまでお待ちください</p>	<p>準備完了後、クリーニングを開始してください</p>	<p>-</p>
S-024	<p>ミルクチューブを濡れ布巾で拭きます。 洗浄用コンテナを外して洗います。</p>	<p>ミルクチューブを濡れ布巾で拭きます。 洗浄用コンテナを外して洗います。</p>	<p>“7.3.1”、 84 ページ</p>

## 8 トラブルシューティング



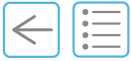
#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
S-025	お待ちください ...	カス受けがいっぱいになっています。抽出中のメニューが出来上がるまでお待ちください。	-
S-026	1) ミルクタンクを取り外します 2) 空の洗浄用コンテナに、エバークリーンを1プッシュ (25 ml) 入れます。 3) 「次へ」を押します。	1) ミルクタンクを取り外します 2) 空の洗浄用コンテナに、エバークリーンを1プッシュ (25 ml) 入れます。 3) 「次へ」を押します。	"7.3.1"、 84 ページ
S-027	インターフェースが見つかりませんでした。コーヒーメニューの抽出が全てロックされています。 インターフェースの接続と設定を点検してください。	外部インターフェース (CSI または CCI) を使っている場合のみ、このメッセージが表示されます。	"9.2"、 108 ページ
S-028	ミルクシステムが洗浄剤を使わずに洗浄されました エバークリーンを使ってクリーニングを行うとロックが解除されます。	クリーニング/スタンバイの設定項目「洗浄剤を使わずに洗浄した場合」を、「4 日目の洗浄後にロック」に設定している場合のみ表示されます。 洗浄剤を使ってクリーニングを行うとロックが解除されます。	"11.3.5"、 136 ページ
S-029	冷蔵庫の扉が開いています 冷蔵庫の扉をしっかり閉めてください	このメッセージは、冷蔵庫の扉をモニターしているときに表示されます。 冷蔵庫の扉を閉めてください	"11.3.7"、 136 ページ
S-030	水タンクが空になっています 水タンクに水を補充してください。	水タンクが空になっていることをリードスイッチが検知しました - 水タンクに水を補充してください。 - リードスイッチとケーブルを確認してください。	"9.2"、 108 ページ
S-031	排水タンクがいっぱいで 排水タンクを空にしてください。	排水タンクがいっぱいになっていることをリードスイッチが検知しました - 水タンクに水を補充してください。 - リードスイッチとケーブルを確認してください。	"9.2"、 108 ページ
S-032	ミルクユニットが接続されていません ポンプのスイッチがオフになっています。	ミルクメニュー抽出機能が作動していません。 サービスマンにご連絡ください。	-
S-033	タッチパネルが開いています ディスプレイをしっかり閉じてください	本機がロックされています サービスマンにご連絡ください。	-
S-034	豆ホッパー (後) が空になっているか、シャッターが閉じています。 コーヒー豆を補充するか、シャッターを開けてください。	コーヒー粉がチャンバーにないことを抽出モジュールが検知しています。 コーヒー豆を豆ホッパー (左) に補充するか、シャッターを開けてください。	"5.4"、 60 ページ

#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
S-035	豆ホッパー（前）が空になっているか、シャッターが閉じています。 コーヒー豆を補充するか、シャッターを開けてください。	コーヒー粉がチャンバーにないことを抽出モジュールが検知しています。 コーヒー豆を豆ホッパー（右）に補充するか、シャッターを開けてください。	"5.4"、 60 ページ
S-100	スチームボイラーを加熱しています ...	スチームボイラーの圧力が 0.8 bar 未満のときにこのメッセージが表示され、ボイラーは通常値まで加熱します（起動時など）。	-
S-101	主電源を切ってください	スチームボイラーが空になっているとき、または減圧されているときにこのメッセージが表示されます。 本体の主電源スイッチを切ってください。	"5.9"、 67 ページ
S-102	スチームボイラーを空にしています ...	サービスマンにご連絡ください。	-
S-103	スチームボイラーを減圧しています ...	サービスマンにご連絡ください。	-
S-104	スチームボイラーを充填しています ...	水面が安全レベル以下になっている場合は、スチームボイラーを充填しなければなりません。 スチームボイラーが充填されるまでお待ちください。	-
S-105	リンスが必要です スチームボイラーは、リンスが終了するまで予熱を開始しません	電源をオンにした後、リンスボタンを押すまでは、スチームボイラーの加熱を開始できません。 リンスボタンを押してください。	"5.3"、 59 ページ
S-106	初期化中です お待ちください ...	本体が初期化されるまでお待ちください。	-
S-107	スチームボイラーのセキュリティセンサーに問題がありません	サービスマンにご連絡ください。	-
S-108	インターフェースが見つかりませんでした。スチームメニューと給湯メニューが全てロックされています インターフェースの接続と設定を点検してください。	外部インターフェース (CSI または CCI) を使っている場合のみ、このメッセージが表示されます。	"9"、 107 ページ
S-109	タッチパネルが開いています ディスプレイをしっかりと閉じてください	サービスマンにご連絡ください。	-
W-002	コーヒーボイラーを加熱しています ...	解決しない場合は、サービスマンにご連絡ください。	-
W-004	水流が弱すぎます	サービスマンにご連絡ください。	-

## 8 トラブルシューティング



#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
W-006	クリーニングボール投入口を点検してください。クリーニングボールの詰まりや破損がないことを確認してください。光センサーが汚れていないことを確認します。	サービスマンにご連絡ください。	-
W-007	本機がクリーニングボールなしで洗浄されています。クリーニングボール投入口が空になっていないか確認してください。クリーニングボールの詰まりや破損がないことを確認してください。	クリーニングボールが検知されないとき、この通知が表示されます。クリーニングボール投入口が空になっていないか確認してください。空になっている場合は補充してください。クリーニングボールが投入口を詰まらせていないか確認してください。解決しない場合は、サービスマンにご連絡ください。	"7.3.7"、 93 ページ
W-008	「次へ」を押してクリーニングを開始してください。後でクリーニングを開始したい場合は、停止ボタンを押してください。	後でクリーニングを開始するときは「リンス」ボタンを3秒長押ししてください。	"7.3.1"、 84 ページ
W-009	クリーニングボール投入口が取り付けられていません	サービスマンにご連絡ください。	-
W-010	このコーヒーレシピは無効です	操作は必要ありません。このメッセージは、コーヒーメニューが正常に抽出された時点で表示されなくなります。通常、もう一度表示されることはありません。	-
W-011	ブリューイングユニットの初期化に失敗しました。ブリューイングユニットが作動していません => ブリューイングユニットを点検してください。	サービスマンにご連絡ください。	-
W-013	定期点検が必要です。サービスマンにご連絡ください	所定の抽出回数に達したか、定期点検の実施期限を過ぎています。サービスマンにご連絡ください。	-
W-014	浄水器のカートリッジを交換してください。	所定の浄水可能水量に達しています。使用寿命に達した浄水器は交換する必要があります。交換しない場合は、石灰が原因となって故障する恐れがあります。サービスマンにご連絡ください。	-
W-018	ミルクタンクが空になっています。ミルクタンクを補充してください。	ミルクタンクを補充してください。	"9.2.1"、 108 ページ
W-019	ミルクメニューを作るにはスチーム圧が低すぎます。	スチーム圧が基準値に達してミルクメニューが作れるようになるまで待ちます。	-



#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
W-021	ピストン(上)で問題が発生しています 本体は自動的に再運転を試みます	サービスマンにご連絡ください。	-
W-022	左のピストン(下)で問題が発生しています 本体は自動的に再運転を試みます	サービスマンにご連絡ください。	-
W-023	右のピストン(下)で問題が発生しています 本体は自動的に再運転を試みます	サービスマンにご連絡ください。	-
W-024	ミルクタンクが空になっています。 ミルクタンクを補充してください。	ミルクタンクを補充してください。	<a href="#">"9.2.1"</a> 、 <a href="#">108 ページ</a>
W-025	グラインダーの回転が検出されませんでした(右グラインダー、豆ホッパー(前)) グラインダーは自動的に再運転を試みます	グラインダーは自動的に作動停止を解除しようとして(通常、問題はこれで解決します)。3回試行しても作動停止を解除できなかった場合は、作動停止のままになり、手動での対応が必要です(通知 <a href="#">W-068</a> が表示されます)。	-
W-027	日時が正しくありません ディスプレイメニューで日時を正しく設定し、本機を再起動してください	<ul style="list-style-type: none"><li>- 本体の主電源をオフ(スタンバイボタンはオンのまま)にして、10秒後にもう一度オンにします(大体これで解決します)。</li><li>- 主電源切断でも解決しなかった場合は、マネージャー権限で、以下の操作を行ってください。</li><li>- ディスプレイで、メインメニュー =&gt; ディスプレイ =&gt; 日付と時刻 =&gt; 日付と時刻の設定 =&gt; の順に移動して日付と時刻を設定します。タイムゾーンが正しく設定されているかどうかディスプレイメニューで確認してください。</li></ul> <p>日付と時刻を手動で設定して本体を再起動した後もこのメッセージが表示される場合は、サービスマンにご連絡ください。</p>	<a href="#">"11.3.3"</a> 、 <a href="#">134 ページ</a>
W-029	外付けのEEPROM(CPU)に問題が発生しています	サービスマンにご連絡ください。	-
W-030	外付けEEPROM(CPU)へのバックアップ中に問題が発生しています	サービスマンにご連絡ください。	-
W-034	左の抽出チャンバーでコーヒー粉が検出されませんでした コーヒー粉の投入口を確認して「次へ」を押してください。	コーヒー粉の投入口を確認してください。 十分な量のコーヒー粉を投入したかどうかを確認してください。	<a href="#">"5.6.6"</a> 、 <a href="#">64 ページ</a>

## 8 トラブルシューティング



#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
W-035	右の抽出チャンバーでコーヒー粉が検出されませんでした コーヒー粉の投入口を確認して「次へ」を押してください。	コーヒー粉の投入口を確認してください。 十分な量のコーヒー粉を投入したかどうかを確認してください。	“5.6.6”、 64 ページ
W-037	ミルクシステムが洗剤剤を使わずに洗浄されました。 「エバクリーン」を使用してください。	ミルクシステムをクリーニングする洗剤剤がまったく検出されないか、わずかな量しか検出されませんでした。	“7.3.1”、 84 ページ
W-038	左のコーヒーボイラーの温度センサーに問題が発生しています。 温度センサーとケーブルを点検してください。	サービスマンにご連絡ください。	-
W-040	左のミルク用ヒーターの温度センサーに問題が発生しています。 温度センサーとケーブルを点検してください。	サービスマンにご連絡ください。	-
W-048	週末は全てのミルクメニューが抽出できません。	「クリーニング/スタンバイ」メニューの「週末のクリーニングモード」をオンにしている場合のみ発生します。	“11.3.5”、 136 ページ
W-050	前面のファンが回転していません ファンが正しく接続されているか確認してください	サービスマンにご連絡ください。	-
W-054	ミルク用ポンプが作動していません	サービスマンにご連絡ください。	-
W-056	ミルク注入口側の温度センサーに問題が発生しています 温度センサーとケーブルを点検してください。	サービスマンにご連絡ください。	-
W-058	左のミルクタンクの温度が高すぎます ミルクタンクに冷えたミルクを入れてください	冷蔵庫にあるミルクの温度が高すぎます。 冷えたミルクのみを使って補充してください。	“9.2”、 108 ページ
W-060	ミルクモジュールが接続されていません	サービスマンにご連絡ください。	-
W-065	サービスマンに連絡をして、次回の定期点検を予約してください。	数週間以内に定期点検が必要になります。 次回の点検について、早めにご連絡いただくことをお勧めします。 サービスマンにご連絡ください。	“7.1.2”、 81 ページ
W-066	サービスマンに連絡をして、浄水器カートリッジの交換予定日を予約してください。	数週間以内に浄水器カートリッジの交換が必要になります。 次回の浄水器カートリッジ交換について、早めにご連絡いただくことをお勧めします。 サービスマンにご連絡ください。	“7.1.2”、 81 ページ





#	お知らせメッセージ	メッセージの説明と対処法	参照
W-068	グラインダー (左) が作動していません 豆ホッパー (左) を閉じてください 「次へ」を押すと、グラインダーは自動的に作動します	サービスマンにご連絡ください。	-
W-075	抽出時間が長すぎます 「次へ」を押してリンスを開始してください。	抽出時間が 3 回連続で目標時間よりも 15 秒超えており、長すぎます。 問題がないかどうかを確認するため、「次へ」を押すとリンスが実行されます。 リンス後も表示される場合は、マネージャーパスワードでログインしてください。 => 詳しくは、リンス履歴を確認してください。 => サービスマンにご連絡ください	"11.3.1"、 132 ページ
W-077	リンス中の流量が多すぎます 詳しくは、リンス履歴を確認してください。	左のリンス中の流量が 1 秒あたり 15 tick を超えています サービスマンにご連絡ください。	"11.3.1"、 132 ページ
W-080	グラインダー (左) の作動停止を自動的に解除できませんでした 「次へ」を押すと、グラインダーの作動停止が解除されます	サービスマンにご連絡ください。	-
W-084	豆ホッパー (左) のコーヒー豆の量が少なすぎます。 豆ホッパーにコーヒー豆を補充してください。	豆量の管理の光センサーで、左のホッパーに豆がないことを検出しました。 豆ホッパーにコーヒー豆を補充してください。 解決しない場合は、サービスマンにご連絡ください。	"5.4"、 60 ページ
W-086	ミルクシステムの最初のリンスがまだ行われていません。 ログアウトしてください。	最初のリンスを開始できるようにするために、必ずログアウトしてください。	"6.9"、 78 ページ
W-101	スチームボイラーの圧力が高すぎます。	サービスマンにご連絡ください。	-
W-103	左のスチームノズルの温度センサーに問題が発生しています。 温度センサーとケーブルを点検してください。	スチームまたは e' フォームが作動していません サービスマンにご連絡ください。	-

### 8.3 FAQ

#### 8.3.1 豆ホッパーのシャッターが閉まっている

抽出されたコーヒーが水っぽい

豆ホッパーが空であるか、閉じているため、豆がグラインダーに入りません。

☞ 豆を補充するか、豆ホッパーシャッターを開けてください。

[“5.4 豆ホッパーにコーヒー豆を入れる” 章、60 ページを参照](#)

#### 8.3.2 お湯またはコーヒーが出ない

給水ホースの給水口 (通常、カウンターの下) またはコーヒーマシンの給水口 (ドリフトレイの下) が閉じています。

☞ 全ての給水口を開いてください。

[“1.8 特別な安全事項と表示” 章、18 ページを参照](#)

[“5.2 電源を入れます” 章、58 ページを参照](#)

#### 8.3.3 ミルクが抽出されない

冷蔵庫内にミルクがあるのに、ミルクが抽出されません。

☞ ミルクが十分に冷えていること (3 ° C) を確認してください。ミルクタンクは常に冷えたミルクを入れておいてください。

☞ 容器の底にミルクチューブが届いていることを確認してください。

☞ ミルクチューブが挟まれていないことを確認してください。

[“9.2.1 ミルクを入れるとき” 章、108 ページを参照](#)

#### 8.3.4 スチームノズルが詰まっている

☞ ミルクを泡立てる前と後に毎回、スチームノズルのお手入れを行う必要があります。

[“5.6.5 フラッシングボタン” 章、63 ページを参照](#)



スチームノズルのお手入れをしないと、パイプ内が徐々に詰まります。スチームノズルのお手入れを通常手順に含めてください。もしくは [“7.3.8 スチームノズルのお手入れ方法”](#)、94 ページ。

#### 8.3.5 カップウォーマーでカップが温まらない

☞ カップを効率的に温められるように、カップは2客以上重ねないでください。

☞ カップウォーマーは、冷気が通り抜ける場所 (開かれた窓または扉の近くなど) でカップを温めるには不向きです。 [“5.5 カップウォーマー” 章、60 ページを参照](#)

☞ カップウォーマーの設定についてはサービスマンにお問い合わせください。

# オプション 9

## 概要

本章では、本機のオプションについて説明します。

## 9.1 オプションリスト

Enigma 型式	E'2ct	E'2s	E'2m	E'4s	E'4m	E'4s x-wide	E'4m x-wide	E'6s	E'6m	E'6m
E'fridge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.2、108 ページ
E'cup heater	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.3、110 ページ
E'choco	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.4、111 ページ
アンダーカウンター型ダストシュート	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.5、117 ページ
スチームノズルなし	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.6、118 ページ
コールドフォーム	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.7、119 ページ
オプション 2 種類のミルクタイプ (デュアルミルク)	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.8、119 ページ
給湯ノズル (高、215 mm)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.9、120 ページ
給湯ノズルなし	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.6、118 ページ
豆ホッパーロック	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.11、122 ページ
1.5- ステップ	✗	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	9.12、122 ページ
シングルコーヒー抽出口	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.13、123 ページ
カップセンタリングガイド	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.14、124 ページ
カラーアース / テンペスト	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.15、124 ページ




Shotmaster シリーズには、1.5- ステップでのみミルクを抽出できる Shotmaster pro を除き、Enigma と同じオプションがあります。コーヒー抽出口からミルクを抽出することはできません。

スチームノズルは Shotmaster のオプションに入っていません。


## 9.2 E'fridge

市販されている冷蔵庫の種類はさまざまなので、ご利用の冷蔵庫の構造が以下に示されているものと異なる場合があることにご注意ください。

 E'fridge でのあらゆる操作の実行前に、必ずユーザーマニュアルを読んで完全に理解してください。不明な点があれば、サービスマンにお問い合わせください。

 露出の危険  
冷蔵庫の中には可燃性や爆発性のある物を決して入れないでください！

### 9.2.1 ミルクを入れるとき

 ミルクを入れる前には必ず手を洗ってください。冷蔵庫を開いたとき、病原菌が汚れた手から侵入する恐れがあります。

冷やしたミルク（低温殺菌、均質化、または超高温熱処理したミルク）のみを使用してください。

E'fridge にミルクを入れるときは、以下の手順に従ってください。

- A. 必ず E'fridge の電源が入って正常に動作し、温度が  $3^{\circ}\text{C}$  ( $-16^{\circ}\text{F}$ ) 以上になっていないことを確認してください。
- B. ミルクタンクを E'fridge とミルクタンクカバーから外します。
- C. 中性洗剤でミルクタンクを洗い、水道水を流してすすぎ、乾かします。
- D. 冷えた新鮮なミルク (1) を入れ、ミルク容器のふたを取り付けます。
- E. ミルクタンクを E'fridge に慎重に取り付け、ミルクチューブを中に挿入し (2)、しっかりその底まで届くようにします。
- F. 冷蔵庫の扉を閉めてください。



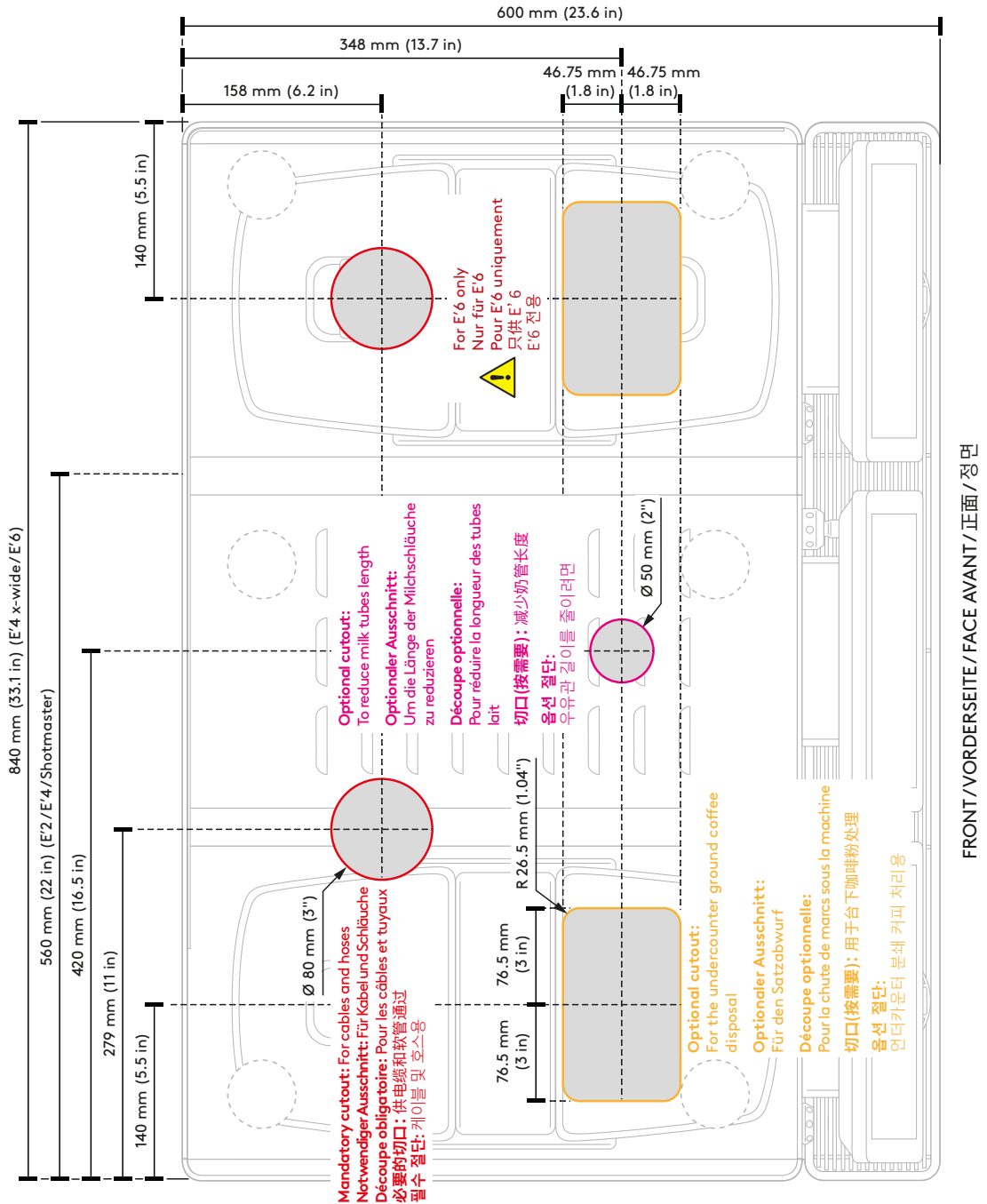
図 9-1

## 9.2.2 カウンタートップカットアウトサイズ (オプション)



ShotMaster / Enigma  
ShotMaster/Classic  
E'2 - E'4 - E'4 x-wide - E'6/Classic

Scale / Maßstab / Echelle / 比例 / 비례	A0
	1:1



© Eversys S.A. | SAP 570011761-00 - 09.2.2021

Europarc de Daval A2 • 3960 Sierre • Switzerland • +41 27 588 00 17 • techsupport@eversys.com • www.eversys.com

SUPER TRADITIONAL

☒ 9-2

ミルクチューブには、緑色またはオプションのピンク色の穴を使用してください。

### 9.3 E'cup heater



E'cup heater でのあらゆる操作の実行前に、必ずユーザーマニュアルを読んで完全に理解してください。不明な点があれば、サービスマンにお問い合わせください。

カップ、カップウォーマー、受けが熱くなっている (90° C) 場合があるため、注意してください。

E'cup heater は、2021 年 11 月からご利用可能になります。



図 9-3

詳しくは、E'cup heater のユーザーマニュアル、もしくはマシンに付属しているクイックスタートガイドを参照してください。

## 9.4 E'choco

E'choco はパウダーメニュー抽出システムです。チョコ粉末のようなパウダーを水とミックスしてコーヒーボイラーから抽出することができます。

E'choco が利用できるのは Enigma 機および Shotmaster 機のみです。



図 9-4

## 9 オプション



### 9.4.1 技術仕様 (データシート)



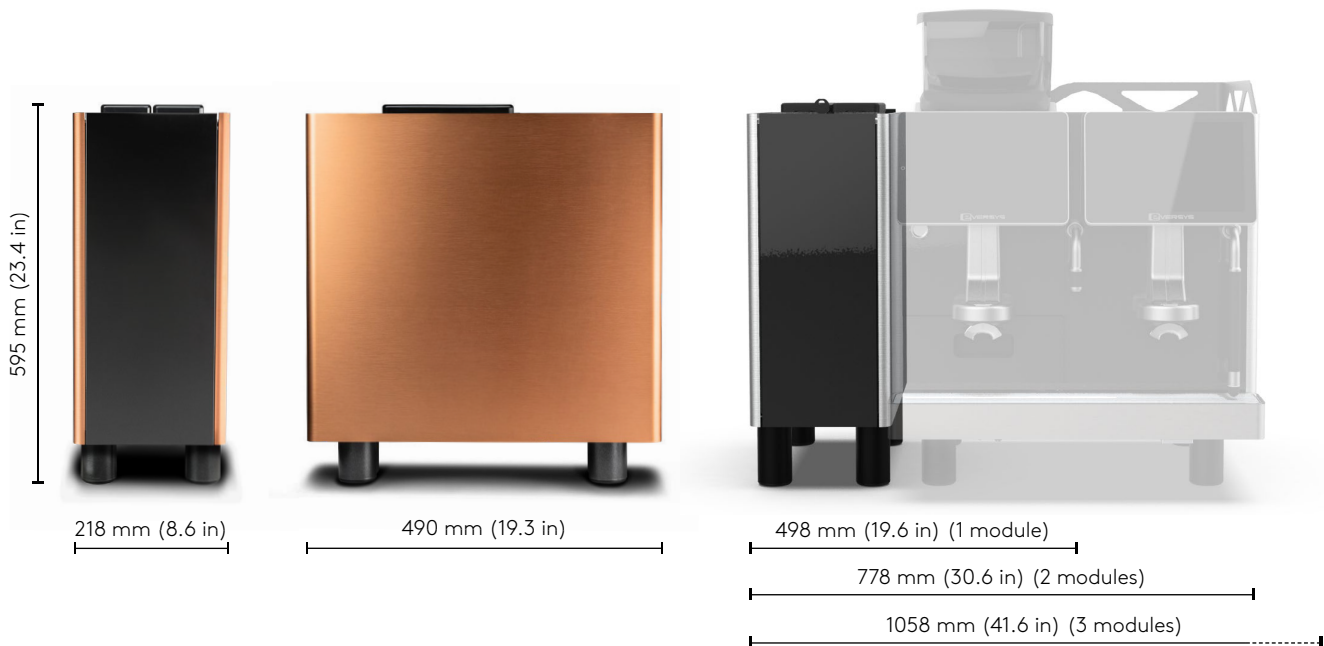
Select your colour:

Earth

Tempest


E'choco/Classic  
(Enigma not included)


Classic	E'choco
<b>Weight</b>	23 kg
<b>Powder containers</b>	2 x 1.5 kg
<b>Hardware configuration</b>	Enigma or Shotmaster pre-configuration necessary
<b>Mechanical configuration</b>	Enigma or Shotmaster with E'choco predisposition
<b>Software</b>	v3.x and higher
<b>Voltage</b>	24 V provided by the Enigma or the Shotmaster
<b>Power consumption</b>	--
<b>Locking system</b>	Key
<b>Installation specifications</b>	Only setup on the left side of the Enigma or the Shotmaster For use with Enigma or Shotmaster machines only





## 9.4.2 パウダーを入れる

 ミキサーには絶対に手を入れないでください。指をはさんでけがをする恐れがあります (3)。

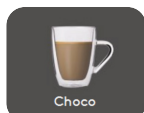
 マシンに適合するパウダーしか使用できません。  
ミキサーの中に異物が入り込まないように注意してください。ミキサーが割れたり損傷したりする恐れがあります。

- カバーを外します (1)。
- パウダーを入れます (2)。
- ふたを取り付けます。




図 9-5

## 9.4.3 パウダーメニューの抽出



- コーヒー抽出の下にカップを置きます。
- サービスマンがあらかじめ設定したチョコボタンを押します。

 マネージャー権限をお持ちの場合は、水量の調節が可能です。

**パウダーメニュー抽出の順番** (1) を押して、水量 (2) を調節します。**抽出テスト** (3) を押し、テスト後にチェック (4) を押します。

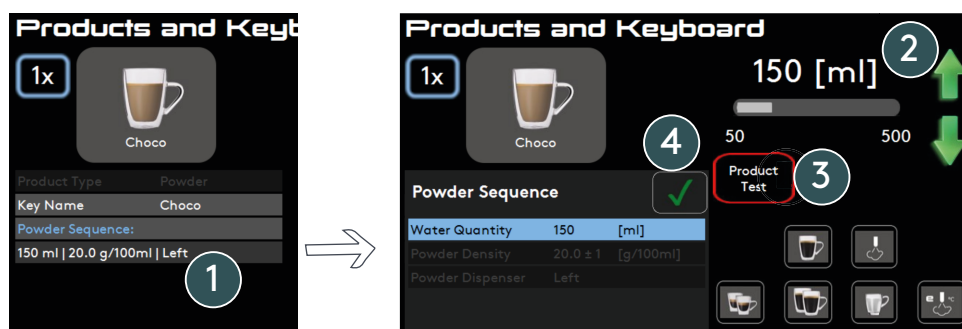


図 9-6

## 9.4.4 E'choco 毎日のお手入れ (自動システムクリーニング)

ご利用の E'choco 機は必ず毎日クリーニングしてください。ソフトウェア (自動システムクリーニング) が求めてきた場合、もしくは必要に応じて、以下の手順に従うか、こちらの[クリーニングに関するビデオ](#)を視聴して行ってください。

- A. E'choco の扉を開きます (1)。
- B. 粉投入口を上側に回し (2)、両方とも外します (3)。
- C. パネルからチューブを抜きます (4)。



図 9-7

- D. ハンドルを上方向 (反時計回り) に回し (5)、ミキサーのロックを解除します。
- E. ミキサーをそっと外します (6)。ミキサーのカバーと台を離します (7)。
- F. 中性洗剤を使用し、水道水で全体をきれいに洗います (8)。部品を乾かします。



図 9-8

- G. ミキサーのカバーと台を組み立て (9)、C'choco 内部にきちんとはめ込みます (10)。
- H. 粉投入口を取り付け (11)、ハンドルをロックし (12)、チューブを挿入します (13)。

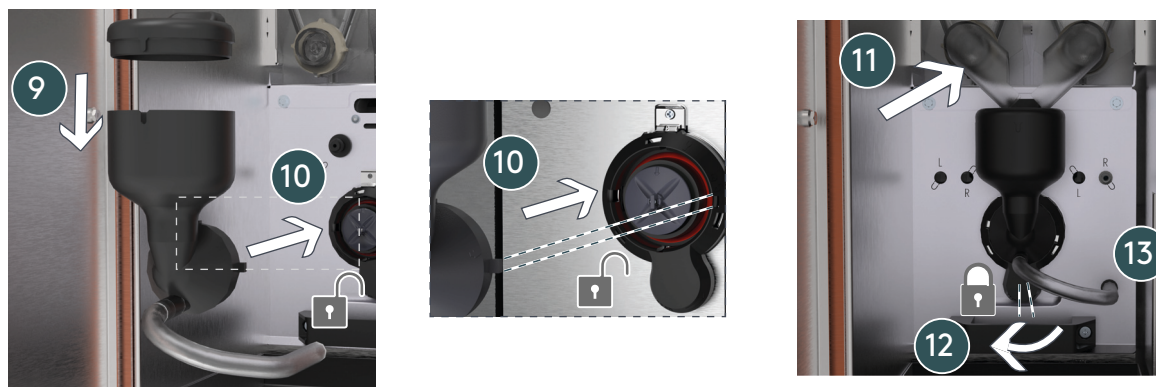


図 9-9



- I. 扉を閉めます (14)。
- J. ソフトウェアの次へを押し、クリーニング手順を終了します (15)。



図 9-10

### 9.4.5 E'choco 週次のお手入れ

パウダーコンテナを空にしてクリーニングします。

- A. 主電源スイッチで本体の電源を切ります (“5.9 電源を切る ”、67 ページ)。
- B. 上部のパネル (1) とカバー (2) を取り外します。
- C. コンテナを引き、続いて持ち上げて取り外します (3)。
- D. パウダー投入口を取り外します (4)。
- E. 中性洗剤を使用し、水道水で全体をきれいに洗います (5)。
- F. 部品を乾かして、E'choco 機内部にはめ込みます。
- G. “7.3.2 コーヒー / ミルク抽出口 V2 (メタル)”、89 ページの説明に従って、チョコ抽出口をクリーニングします。

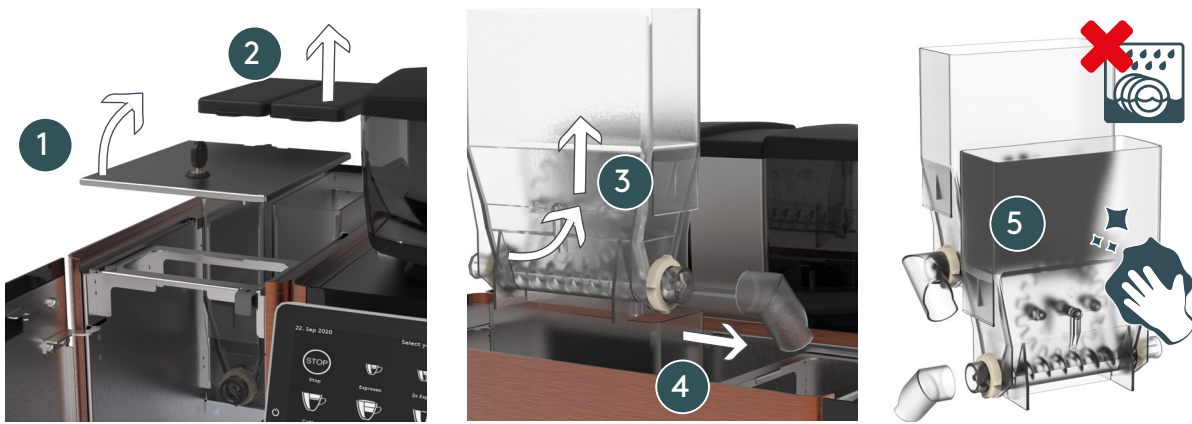


図 9-11

## 9.5 アンダーカウンター型ダストシュート

アンダーカウンター型ダストシュートを使用すると、大量のコーヒーカスをカス容器に廃棄できます。  
サービスマンが初期試運転時に、ご要望に応じて設置します。



図 9-12

- (1) 通常の用途には、黒のカス容器受けを使用します (穴付き)。
- (2) クリーニング時には、赤のカス受けを使用します。ソフトウェアが警告メッセージを表示し、黒のカス容器を赤のカス受けに交換し、必要な場合は除去します。
- (3) 初期試運転中にサービスマンがカウンタートップカットアウトにカス投入チューブを挿入します。

[“9.2.2 カウンタートップカットアウトサイズ \(オプション\)”](#)、109 ページ

### 9.6 スチームノズルなしもしくは給湯ノズルなし

スチームノズルまたは給湯ノズルは取り付けられていません (1).



スチームノズルが取り付けられていない場合は、本マニュアルに記載されている e' フォーム、手動 / 自動スチーム機能は利用できません。



図 9-13

## 9.7 コールドミルクフォーム

このオプションでコールドミルクフォームが作れるようになります。

サービスマンが初期試運転時または更新時に、ご希望に応じて設置します。

## 9.8 オプション 2種類のミルクタイプ

このオプションにより、2種類のミルクを使ってメニューを抽出することができます。

下図の E'fridge が、デュアルミルク抽出構成でご利用できます。



図 9-14



たとえばミルクタンク1で通常のミルク、ミルクタンク2で豆乳を使用するといった場合、ミルクタンク2でのラクトースフリーミルク使用を保証することはできません。  
E'4m など、2つの異なるミルクモジュールを備えたマシンを使用している場合を除きます。

### 9.9 給湯ノズル(高)

給湯ノズル(高)により、最大 215 mm の高さの  
カップを使用できるようになります。

標準の高さは 160 mm です。

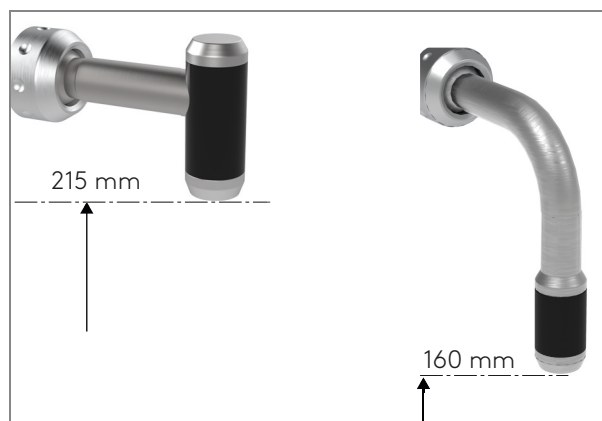




図 9-15



## 9.10 コーヒー粉投入口

このオプションでは、コーヒー粉投入口にコーヒー粉を入れることができます。

 **コーヒー粉投入口にはコーヒー粉だけ入れてください。**

 設定によっては、**パウダー抽出**ボタンはメニューエリアに表示されない場合もあります。詳しくは、“[11.3.3 ディスプレイ](#)”、“[134 ページ](#)”を参照してください。

- A. コーヒー抽出の下にカップを置きます。
- B. 計量スプーンの付いたボタンを押します (2)。
- C. メニューを選択します (3)。

 コーヒー粉投入口画面が表示されます。

- D. コーヒー粉投入口 (4) を開き、1 人分のコーヒー粉最大量 20g を入れます。カップ内の最適な抽出のため、エスプレッソ用極細挽きコーヒー粉を使用してください。
- E. コーヒー粉投入口のふた (4) を閉じ、**次へ** (5) を押してドリンクを抽出します。



図 9-16

## 9 オプション



### 9.11 豆ホッパーロック

安全性の用途で豆ホッパーロック機能を利用することができます (例：セルフサービスマシン)。



図 9-17

### 9.12 1.5- ステップ ( ミルクアーム )

1.5- ステップは、完璧なフォームをエスプレッソと同時に抽出することができるミルクアームで、バリスタはラテアートに集中できます。

- A. 1.5- ステップミルクアーム (1) は、毎日もしくは必要に応じて、きれいな布でクリーニングしてください。



図 9-18

### 9.13 シングルコーヒー抽出口



シングル抽出口は、セルフサービスマシンの顧客体験を向上させます。また、いつでもシングル抽出口とダブル抽出口の間で簡単に移行できます。

- (1) シングルコーヒー抽出口
- (2) シングルミルク抽出口
- (3) シングル給湯ノズル
- (4) チョコ抽出口(チョコ/パウダーオプション)



図 9-19

### 9.14 カップセンタリング

ガイドがドリフトトレイに取り付けられ、コーヒー抽出口の下のカップの中央位置決めを支援します。

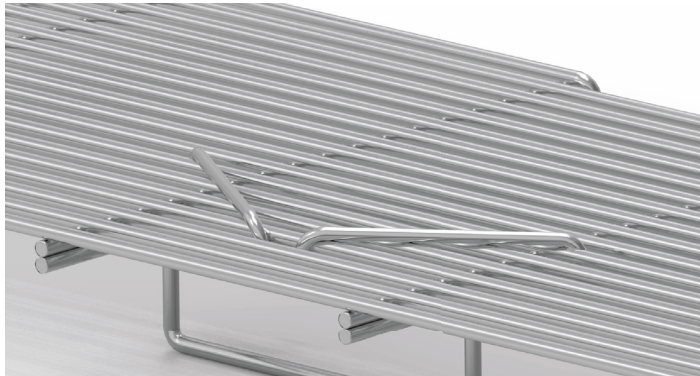


図 9-20

### 9.15 カラー

本機で利用できるカラー：

- (1) アース (本マニュアルのイラストのカラー)
- (2) テンペスト

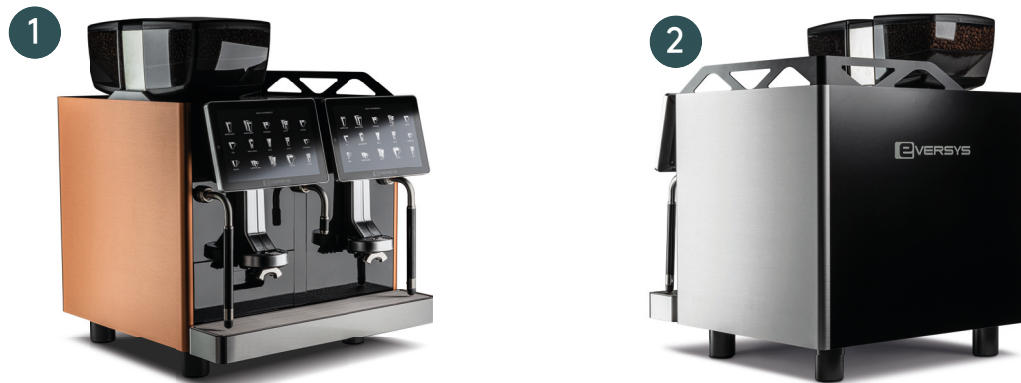


図 9-21

# 保証と一般情報 10

本章では、保証の制限およびマシンとドキュメントの構成に関する基本情報について説明します。

## 10.1 保証

エバシス製造の各コーヒーマシンは、工場出荷時に製造上の欠陥や材料の欠陥がないことが保証されています。保証は、設置日から 24 か月間、もしくはグループヘッドあたり 100,000 回抽出（どちらか早い方）で有効です。

エバシスは、同保証に準拠しない製品の一部またはすべてを独自の裁量で修理または交換します。同保証に基づくエバシスの責任は、欠陥部品の修理または交換に限定され、部品やメンテナンス製品の摩耗や破損に対しては責任を負いません。また、以下の場合は保証されません：

- ・ 同機またはスペアパーツの取り扱い、設置、または操作方法に関する指示が無視された場合。
- ・ コーヒーマシンが、エバシスによって認定されていない個人や業者により、オリジナル部品以外の部品で分解、改造、修理されている場合。
- ・ コーヒーマシンが、意図されていない用途で利用された場合。
- ・ 設置と定期的なメンテナンスが適切かつ時間どおりに行われておらず、エバシスによって正式に認定された個人や業者によって実施されていない場合。
- ・ 水質がエバシスの基準を満たしていない場合。

エバシス製造の各スペアパーツは、出荷日から 12 か月間の有効期間中、工場出荷時に、製造上の欠陥や材料の欠陥がないことが保証されています。

エバシス製造の各整備済部品は、出荷日から 6 か月間の有効期間中、工場出荷時に、製造上の欠陥や材料の欠陥がないことが保証されています。

保証の請求には、設置が完成した状態の各マシンの返送が必要です。保証のもとに納品されたスペアパーツは、90 日以内にエバシスに返送する必要があり、その後に支払いを行う義務がエバシスに発生します。

エバシスマシンに使用されるクリーニング剤は全て、製造元によって認定されていなければなりません。エバシスのクリーニング剤を使用していない場合、保証は無効になります。

## 10.2 保証の制限

以下の場合、Eversys S.A. はいかなる責任も負いません：

- コーヒーマシンの不正な使用。
- 不正な変更（意図的・非意図的に関わらず）。
- コーヒーマシンに付属するマニュアルに記載された手順に従わない。
- コーヒーマシンに付属するマニュアルに記載された安全に関する指示事項に従わない。
- マシンの使用に関連した損傷、特にソフトウェアの使用に付随する可能性があるデータ紛失や金銭上の損失。
- メーカーに指定されていない方法で使用された場合に、コーヒーマシンにより提供された保護機能が損なわれる可能性。

コーヒーマシンがホストに接続された場合、本システムへの結果の正常な伝達（ハードウェア、ソフトウェア、ファームウェア等）に関してユーザーが全面的に責任を負うものとします。



以下の場合には、いかなる保証も無効になるものとします：認定されていない人員によるマシンの設置、弊社のデータシートに準拠しない設置、損傷の原因となった誤用、認定されていない人員によるメンテナンス、遵守されない必須点検・メンテナンス、遵守されない日常洗浄、不適切な保管による損傷、本マニュアル記載と異なる使用もしくはメーカーのヒント以外の指示事項に従った使用。

Enigma はそれぞれ出荷前に Eversys S.A. によりテストされています。

## 10.3 用語集

以下の用語と略語が本マニュアルで使用されています。

### 10.3.1 略語

<b>m (m-pro)</b>	コーヒー、ティー、ミルク、スチーム
<b>s (s-pro)</b>	コーヒー、ティー、スチーム
<b>ct</b>	コーヒー、ティー
<b>x-wide</b>	セルフサービス / ワイドマシン
<b>ST</b>	Super Traditional
<b>EMT</b>	加熱式 / スチームモジュール式エレクトロニックミルクテクスチャリングシステム
<b>MAD</b>	e' フォーム、マイクロエアドーシングシステム搭載 (everfoam)

### 10.3.2 « 人員 »

#### メーカー

“メーカー”、2 ページ。

#### ユーザー

ユーザーは、本機を使用してコーヒーメニューやその他のドリンクメニューを作る、最終使用者・企業です。

#### スタッフ

スタッフは、所有者として Enigma を使用するときの所有者、および第三者にそれを移動するときの所有者です。

#### エンジニア

エンジニアは、Enigma に伴う業務を担当し、メーカーの要求事項に応じた資格を持ち、それゆえに認定された人員を指します。

#### マネージャー

マネージャーは、正式に訓練された人員を指します。Enigma に関する専門業務を遂行する資格が与えられています。

#### サービスマン

サービスマンは、正式に訓練された人員を指します。Enigma の設置、メンテナンス、点検の認定業者です。

#### 整備業者

整備業者は、「サービスマン」の指名を許可された企業で、点検からユーザートレーニングに至る事柄に関するお客様の問い合わせ先になります。

### 10.3.3 けが

#### 軽傷

医療措置が不要な可逆的損傷

#### 中度傷

医療措置が必要な可逆的損傷

### 10.3.4 メニュー

#### マシン

これは、Eversys S.A. によって製造された Enigma コーヒーマシンです。

#### Everfoam (e' フォーム)

エバシスの優れた泡立てシステムにより、2ステップのバリスタソリューションが提供されます。e' フォームのこの世代は、ドリンクタイプごとの泡立てのテクスチャを出すことができます。これは、電子制御のマイクロエアドーシング (MAD) システムで行われます。

#### エバシスクリーニングボール™

コーヒー抽出モジュールクリーニング製品です。

#### エバークリーン™

ミルクシステムクリーニング製品です。



### 10.3.5 コーヒー用語

#### 抽出の種類(レシピは一例)

エスプレッソ	エスプレッソは、あらゆるエスプレッソベースドリンクの根幹かつ最も重要な部分です。
リストレット	リストレットはエスプレッソですが、同じコーヒー粉量を使って半分の水量で抽出します。
コーヒー	コーヒーは、同じコーヒー粉量を使って2倍の水量で作ったエスプレッソです。
アメリカーノ(ロングブラック)	アメリカーノは、抽出したエスプレッソをお湯で割ったドリンクです。
ポットコーヒー	アメリカーノをベース(エスプレッソショット1杯か2杯分)に、ポットを満たんにするため、複数サイクルで作ります。
マキアート	マキアートはエスプレッソの一種ですが、少量の泡立てミルクをドリンク上に落としています。
ラテ・マキアート	ラテ・マキアートは、底がコールドミルク、中間がエスプレッソ、トップがホットの泡立てミルクの3層ドリンクです。
カプチーノ	カプチーノは、コーヒーとホットミルクをミックスさせたドリンクで、ホット泡立てミルクをドリンク上に落としています。
フラットホワイト	フラットホワイトは、主にオーストラリアやニュージーランドで見られるコーヒーです。コーヒーとホットミルクをミックスさせたドリンクで、5mmのホット泡立てミルクをドリンク上に落としています。
ピッコロ・ラテ	ピッコロ・ラテは、エスプレッソカップの中で作られたカフェ・ラテです。蒸しミルクとその中のマイクロ泡立てミルクのおかげで、濃いけれどもまろやかに仕上がったエスプレッソ風味のドリンクです。
デカフェ	カフェイン抜きコーヒー

#### バリスタ

コーヒーバーにいるような、コーヒードリンクの製造と提供について特別な訓練を受けた人です。

## 10.4 表記方法

以下のスタイルが本マニュアルで使用されています。

### 10.4.1 通知



通知メッセージは、このシンボルと太字で示されています。主な危険は大文字で表示されています。これらのメッセージの遵守を怠ると、本機に損傷が生じてやけどしたり、抽出を停止しなければならなくなる恐れがあります。

以下を指定するために使用されます：

- 差し迫った危険な状況で、回避しない場合、中程度の傷害をユーザーが負う可能性がある、
- あるいは潜在的な危険が伴う危険な状況で、回避しない場合、軽傷をユーザーが負う可能性がある。


### 10.4.2 ヒント



注はこのシンボルで示されています。

好ましい手順、推奨される使い方、一般的な情報の補足説明を示しています。

### 10.4.3 表記法

- ・ 手順：文字 (**A, B, C**) で始まる文が、段階的に行うべき手順を示しています。
- ・ 相互参照表とリンク：このスタイルは **青の太字イタリック体** で使われています。
- ・ 手順結果はこのシンボルを使っています：。
- ・ ソフトウェアボタン：太字イタリック体の文で表わされています（例：**OK**、**保存**、**リンス**）。
- ・ 番号リスト：イラストにリンクした文 (**1**、**2**、**3**)。

# 付録 11

## 概要

本章では、装置リスト、ユーザーマネージャーモジュールなどの追加コンテンツについて説明します。

## 11.1 付属品リスト

説明	量
Enigma マシン	1
エバシス™ クリーニングボールコンテナ (62 個)	1
給水ホース (G3/8" メス x 2 m)	1
ホースクランプ 16-27 mm	1
排水ホース Ø 22 x Ø 16 x 2 m (Ø 0.9 x Ø 0.6 x 78.7 インチ)	1
排水接続部	1
O リング (Ø15.6x1.78 mm)	1
エバークリーン™ (オートミルクマシンのみ)	1
エバークリーン™ 1 リットル洗浄用コンテナ (オートミルクマシンのみ)	1
クイックスタートとクリーニングガイド	1
設置および保証フォーム	1

# 11 付録



## 11.2 スペアパーツの注文

サービスマンに連絡するか、[ウェブショップ](#)にお問い合わせください。

## 11.3 ユーザー権限

以下の表は、Enigma 出荷時のメーカーの初期設定に応じたユーザーレベルの権限を示しています。

- ・ スタッフ (抽出履歴が閲覧できます)
- ・ マネージャー (設定内容の閲覧と最小限の変更ができます)
- ・ サービスマン (サービスマン専用です) 詳しくはサービスマンにお問い合わせください。

### 11.3.1 操作履歴

パラメータ	初期設定	スタッフ	マネージャー	サービスマン	参照する章
ドリンクカウンター	-	✓	✓	✓	"6.3.1"、72 ページ
- 日別カウンター	-	✓	✓	✓	"6.3.1"、72 ページ
- 期間別カウンター	-	✓	✓	✓	"6.3.1"、72 ページ
- 累計カウンター	-	✓	✓	✓	"6.3.1"、72 ページ
マシンカウンター	-	-	-	✓	-
履歴	-	-	-	✓	-
- ドリンクメニュー履歴	-	-	-	✓	-
- エラー履歴	-	-	-	✓	-
- クリーニング履歴	-	-	-	✓	-
- リンス履歴	-	-	-	✓	-
- 点検履歴	-	-	-	✓	-

### 11.3.2 ドリンクとメニュー (例: カプチーノ)

パラメータ	初期設定	スタッフ	マネージャー	サービスマン	参照する章
ソフトウェア ページ 1/2					
1x	1x	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
2x	-	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
抽出テスト	-	✓	✓	✓	"6"、73 ページ
定量設定	-	✓	✓	✓	"3"、73 ページ
メニューの種類	カプチーノ	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
メニュー名	カプチーノ	✓	✓	✓	"6.4"、73 ページ
豆ホッパー (後または前)	後	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
注水量 [tick]	50	✓	✓	✓	"6.4"、73 ページ
粉の厚さ [mm]	14	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
タンピング圧 [kg]	20	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
蒸らし給湯時間 [s]	0.8	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
蒸らし時間 [s]	2.0	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
セカンドタンピング [mm]	2.0	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
ソフトウェア ページ 2/2					
バイパス量 [%]	0	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
リピート抽出 [#]	1	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
仕上げ	ホワイトオン トップ	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
ミルク抽出の待機時間 [s]	0.0	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
ミルク抽出の順番:	ポップアップ #1:9.0s   80%   ホット   ミルク 1				
ミルクの量 [s]	9.0	✓	✓	✓	"6.4"、73 ページ
フォームの質	80	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
ミルクの温度	ホット	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
ミルクソート	ミルク 1	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
パウダー抽出の順番:	ポップアップ #1:100 ml   20.0 g/100 ml   左				
注水量 [ml]	100	✓	✓	✓	N/A
パウダー濃度 [g/100 ml]	20.0±1.0	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください
パウダーディスペンサー	左	-	✓	-	サービスマンにお問い合わせください

## 11.3.3 ディスプレイ

パラメータ	初期設定	スタッフ	マネージャー	サービスマン	参照する章
ソフトウェア ページ 1/2					
ドリンクメニューアイコンのインポート	-	-	✓	✓	"6.5.1"、 75 ページ
- インポートを開始する	-	-	✓	✓	"6.5.1"、 75 ページ
- CSV を JSON ファイルに変換する	-	-	✓	✓	"6.5.1"、 75 ページ
- ドリンクメニューアイコンを消去する	-	-	✓	✓	"6.5.1"、 75 ページ
言語のインポート	-	-	✓	✓	"6.5.2"、 75 ページ
- インポートを開始する	-	-	✓	✓	"6.5.2"、 75 ページ
- 言語を全て消去する	-	-	✓	✓	"6.5.2"、 75 ページ
言語	英語	-	✓	✓	"6.5"、 74 ページ
日付と時刻	DD.MM.YY	-	✓	✓	"6.5"、 74 ページ
スクリーンスタイル	標準	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
表示ページ数	2	-	✓	✓	"6.5"、 74 ページ
自動でページ 1 に戻る	はい	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
1 ページのメニューボタン数	15	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
スクリーンセーバー	オフ	-	✓	✓	"6.5"、 74 ページ
フロントイルミネーション	Mix	-	✓	✓	"6.5"、 74 ページ
ソフトウェア ページ 2/2					
抽出回数を表示する	いいえ	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
目標の抽出時間を表示	オフ	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
ロック機能 ( 停止ボタン )	オフ	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
スタンバイボタン	オン	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
パウダー抽出切り替えボタンを表示	いいえ	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
ミルク切り替えボタンを表示	いいえ	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
グラインダー調整ボタンを表示	いいえ	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
リンスボタンを表示	はい	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
停止ボタンを表示	はい	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
メニュー価格を表示	はい	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
ドリンクメニューシンボルを表示	はい	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください

### 11.3.4 グラインダー設定

パラメータ	初期設定	スタッフ (パスワードで保護 されています)	マネージャー	サービスマン	参照する章
豆ホッパー (後)	-	✓	✓	✓	"6.6"、76 ページ
細挽き (-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	"6.6"、76 ページ
粗挽き (+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	"6.6"、76 ページ
豆ホッパー (前)	-	✓	✓	✓	"6.6"、76 ページ
細挽き (-) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	"6.6"、76 ページ
粗挽き (+) [1/100 mm]	0	✓	✓	✓	"6.6"、76 ページ

## 11.3.5 クリーニング / スタンバイ

パラメータ	初期設定	スタッフ	マネージャー	サービスマン	参照する章
クリーニングモード	定期	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
定刻クリーニング	18:00	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
クリーニング時間 [ 時間 ]	24	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
クリーニング時間の許容範囲 [ 時間 ]	4	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
週末のクリーニングモード	オフ	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
洗剤剤を使わずにクリーニングした場合	ロックしない	-	-	✓	サービスマンにお問い合わせください
クリーニング後のスタンバイ	いいえ	-	✓	✓	"6.7"、 77 ページ
オートオンとスタンバイ機能	オフ	-	✓	✓	"6.7"、 77 ページ

## 11.3.6 パスワード

パラメータ	初期設定	スタッフ	マネージャー	サービスマン	参照する章
スタッフ	-	-	✓	✓	"6.8"、 73 ページ参照
-パスワードを変更	-	-	✓	✓	"6.8"、 77 ページ
マネージャー	-	-	✓	✓	"6.8"、 77 ページ
-パスワードを変更	-	-	✓	✓	"6.8"、 77 ページ

## 11.3.7 その他の設定とパラメータ

記載されていないその他の設定とパラメータについてはすべて、サービスマンにお問い合わせください。



# アフターサービス

- 1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。本体ディスプレイに表示されるエラーメッセージの通りに操作をしても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社(下記)にご相談ください。

――― 〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉 ―――

- ・使用中、電源プラグ・コード、コンセントが異常に熱くなる
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・電源プラグ・コードが変形／破損している
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

- 2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に  
1. お買い上げ日 2. 据付日 3. 製品名称と型式番号 4. 故障の状況を連絡のうえ、出張修理を依頼してください。  
※出張修理の費用については、修理依頼時にお問い合わせください。  
※離島及び離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費をご負担いただけます。  
※本製品のメーカー保証範囲は保証書記載の保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります(補修用性能部品保有期間内)。
- 3) 補修用性能部品の保有期間について  
当社では、このスーパーオートマチックコーヒーマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 4) 廃棄について  
販売店または専門の廃棄業者へ相談してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または下記までお問い合わせください。

## エバシス ユーザーサポートセンター

受付時間 毎日 9:00～18:00 (365日対応)

〒201-0012 東京都狛江市中和泉5-33-37

Tel. 0120-080-151 / Fax. 03-6774-8931

ホームページでのお問い合わせ (URL) 業務用コーヒーマシン専用サイト

[professional.delonghi.co.jp](http://professional.delonghi.co.jp)



## 保証書

ご購入店さまへ、※印欄は必ずご記入ください。

**出張修理**

製品名：エバシス スーパーオートマティック コーヒーマシン		
型式番号：E4M:E4M/ST:E4S:E4S/ST:SHOTMASTER M:SHOTMASTER M/ST:SHOTMASTER S:SHOTMASTER S/ST		
お客様	ご氏名： _____ 様 TEL： _____	
	ご住所：〒 _____	
販売店	※店名・住所・TEL： _____ 印	
※お買い上げ日： _____ 年 _____ 月 _____ 日	保証期間：お買い上げ日より1年間	保証対象：本体

### 保証規定

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に、本書記載内容の範囲で無料修理を行うことをお約束するものです。

- お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、本書と購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）をご準備の上、下記までご連絡ください。お買い上げ販売店独自の保証やその他サービスがある場合は販売店へご相談ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入しているお買い上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様のご負担となりますので、ご了承ください。
  - イ. 本書のご提示がない場合
  - ロ. 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障・損傷
  - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・損傷
  - ニ. 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧・周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
  - ホ. 車両、船舶等へ搭載された場合の故障・損傷
  - ヘ. 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、あるいは字句を書き換えられた場合

ト. 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合  
チ. 付属品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 故障によりお買い上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
- 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、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したが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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、下記にお問い合わせください。
  - 補修用性能部品の保有期間につきましては取扱説明書「アフターサービスについて」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

**DeLonghi** デロンギ・ジャパン株式会社

Tel.0120-080-151 〒201-0012 東京都狛江市中和泉5-33-37

ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。





S U P E R T R A D I T I O N A L 

H E A D Q U A R T E R

---

**EVERSYS S.A.**

Ecoparc de Daval A 2

Sierre

Switzerland

+41 27 305 21 21

R E G I O N A L O F F I C E S

---

**EVERSYS ASIA**

16/F Tins Enterprise Center

777 Lai Chi Kok Road

Cheung Sha Wan

Hong Kong

**EVERSYS INC**

545 8th Ave, Suite 540

New York

United States of America

1-888-511-0750

**EVERSYS UK & ROI**

Operations Centre Unit 8, Stanley

Business Centre, Kelvin Way

Crawley

United Kingdom

+44 20 3960 0503