

ユーラX10 コントラストアロマスペシャル  
**Jura X10-CAS 取扱いマニュアル**

ユーラ X10-CAS ご使用に際して（重要事項）

本マニュアルは大切に保管してください。  
 また長くご使用いただくために下記の事をお守りください。

1. 定期点検（業務でご使用の場合）  
 メインユニットは約一年でオーバーホールが必要です。年に一度販売代理店で定期点検を行ってください。
2. クラリスフィルター / カルシウム除去  
 ボイラーや配管のカルシウム詰まりを防ぐため、専用浄軟水フィルターの使用、または定期的なカルシウム除去作業が必要です。浄軟水フィルターまたはカルシウム除去剤を販売代理店でご購入いただきマシンの表示に従いお手入れを行ってください。
3. 日々のお手入れ  
 長くお使いいただくために専用洗剤による洗浄を本マニュアルに従っておこなってください。適切なお手入れがおこなわれていない場合、メインユニットの寿命が早まったりミルクが正しく出なくなる事があります。お手入れが正しくおこなわれていない場合の故障は保証外となりますのでご注意ください。洗浄剤は専用のものを販売代理店でご購入ください。

4. 保証書  
 故障で保証をお受けになる場合保証書を必ずご提示ください。ご提示がないと保証を受けられない場合があります。

5. 修理の場合  
 故障、定期点検の場合は販売代理店にご連絡ください。



ユーラ  
 コントラストアロマスペシャル  
 ユーザーサポート  
**X10-CAS**



ユーラ  
 コントラストアロマスペシャル  
 ユーザーサポート  
**トップページ**



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| p.01: ご使用に際して                               | p.08: 日常のメンテナンス<br>(よくでる表示と対処方法) |
| p.02: 安全にお使いになるために                          | p.09: メニュー設定/メニューの表示位置           |
| p.03: 製品保証書                                 | p.10: マシン洗浄                      |
| p.04: 各部名称                                  | p.11: ミルクシステムクリーニング              |
| p.05: セットアップ / 水の硬度設定<br>フィルター / CA 除去選択    | p.12: フィルター交換                    |
| p.06: メニューの抽出                               | p.13: CA 除去                      |
| p.07: オプション抽出メニュー<br>挽目調整<br>豆コンテナ・水タンクのロック | p.14: トラブルシューティング                |
|   | p.15: X10-CAS機能一覧                |
|   | p.16: 寒冷地対応                      |

# ▶安全にお使いになるために



本機を安全にお使いいただくため、機械の電源、設置及び日常の取り扱い時にぜひ守っていただきたい注意とお願いを記述しました。**必ずお読みください。**

**⚠ 警告：死亡や重傷を負う可能性がある行為**

**⚠ 注意：軽傷や中程度の障害および物的損傷を負う可能性がある行為**

## 機械電源について

**⚠ 注意：コンセントについて**

●コンセントは、100V（ボルト）で機械一台あたり 15A（アンペア）以上の容量を持ったものを本機専用としてご使用ください。  
テーブルタップ等でのタコ足配線は発煙、発熱など思わぬ事故につながる恐れがあります。

**⚠ 注意：電源プラグ / コードについて**

●機械の電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていないと、発煙、発熱など思わぬ事故につながる恐れがあります。

機械の電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。確実に差し込まれていても電源プラグとコンセントの差し込み状態がゆるんでいる場合は販売店にご相談下さい。

●機械の電源プラグやコードが損傷したりすると、発熱、ショート、発火などの事故につながる恐れがあります。機械の電源コードに重いものを乗せたり、足で蹴るなど衝撃を与えないでください。万一衝撃を与えて電源プラグ端子を曲げたりコードを傷つけたときは販売店に連絡し、修理を依頼してください。

●お客様が独自に修理をしないでください。

**⚠ 注意：タコ足配線の禁止について**

●発熱、発火などの事故につながる恐れがありますので、テーブルタップや分岐コンセント、分岐ソケットを利用したタコ足配線は絶対にしないでください。

**⚠ 注意：延長コードについて**

●延長コードには流せる電流に限界があり、不適切な延長コードを使用すると発煙、発熱など思わぬ事故となります。

電源の延長コードが必要な場合は、販売店にご相談ください。定格不足の延長電源コードやリール式延長電源コードは絶対に使用しないでください。また、機械の電源コードや接続している延長電源コードは束ねないでください。

**⚠ 警告：アース線について**

●接続（アース）していないと、機械に漏電があるとき、機械の操作中に感電する危険があります。**アース線は機械に付属品としてついていません。**

●アース線を不適切な場所に接続すると、爆発したり、感電したりする危険があります。アース線は次の場所に接続しないでください。

①ガス管②避雷針③電話専用アース線④樹脂製の水道管および水道局がアースの対象物と許可していない水道管や蛇口。

アース線の長さが足りないなど、お困りのことや不明な点は、販売店にご相談ください。

## 日常の取り扱いの注意

**⚠ 注意：コーヒー抽出時の事故防止**

●スチームノズルやコーヒー抽出部は高温になっています。火傷の恐れがありますので、蒸気やコーヒーまたは金属部分に直接触れないようご注意ください。

**⚠ 警告：トラブルがあったときの処置**

●機械内部には高温・高電圧の部分があり、触れると火傷や感電により死に至る恐れがあります。  
●機械の修理が必要なときは必ず販売店に連絡してください。お客様ご自身の修理は絶対に行わないでください。

●機械から異常な音、臭い、煙などが発生したら、直ちに使用を中止して、電源スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店に連絡してください。

●ブレーカーやヒューズが切れるようなことがありましたら、使用を中止して販売店にご連絡ください。ヒューズ取付の際、定格以外のヒューズや針金などは絶対に使用しないでください。

**⚠ 注意：火災などの事故防止**

●火災などの原因となることがありますので、機械の近くではシンナーやアルコールなどの揮発性可燃物の使用は避けてください。

**⚠ 注意：機械改造の禁止**

●機械の改造や部品の取り外しは思わぬ事故を引き起こします。絶対に行わないで下さい。

**⚠ 注意：漏電などの事故防止**

●機械に水やその他の液体をこぼさないでください。

**⚠ 注意：機械故障の防止**

●機械の内部にクリップなどの金属片を落とさないでください。

●コーヒー抽出以外の目的に使用しないでください。

**⚠ 注意：日常の機械点検のお勧め**

●定期的下記点検を必ず行ってください。

①電源コードやプラグが異常に発熱していませんか。

②電源コード、プラグのゆるみ、およびコードの切り傷や擦り傷がありませんか。

③アース線が正しく接続されていますか。

**⚠ 注意：通電について**

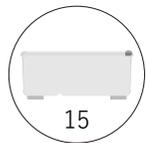
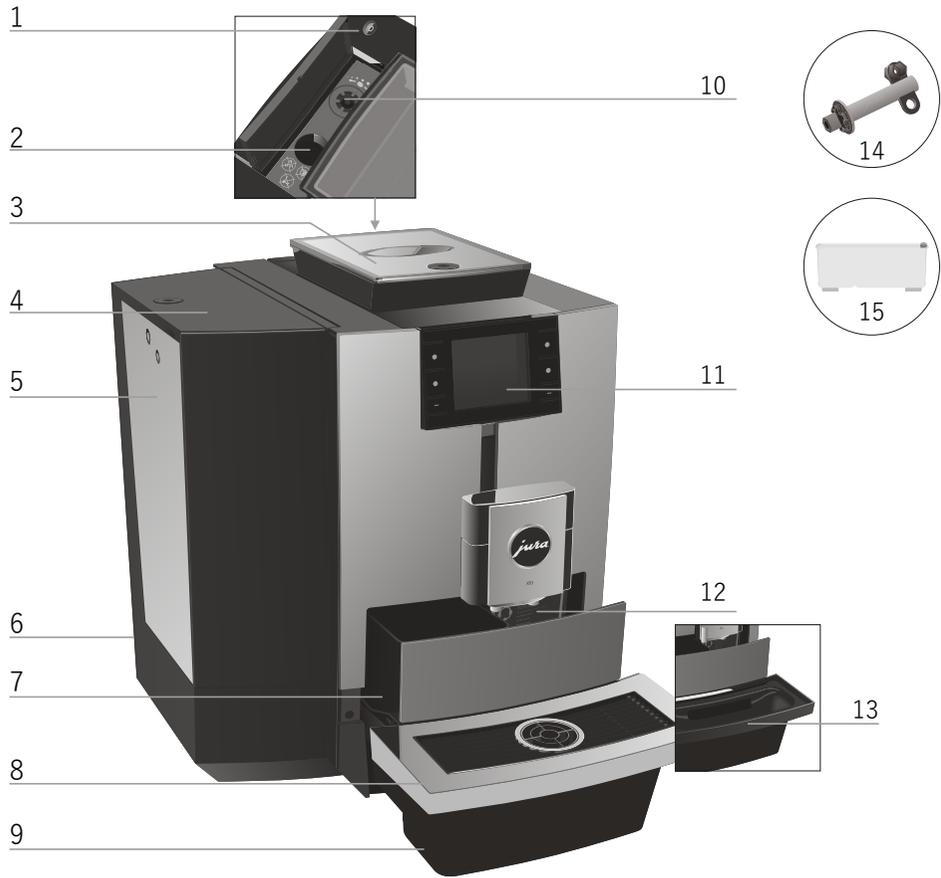
●夜間など長時間ご使用にならないときは必ず電源を切ってください。

**⚠ 注意：設置環境について**

●周辺温度が 30°C 以上になる場所でのご使用はおやめ下さい。

**Contrasto** 〒142-0041 東京都品川区戸越5-14-17-201  
株式会社コントラスト TEL: 03-3783-8899 FAX: 03-3783-6589  
Mail: info@contrasto.jp

# 各部名称

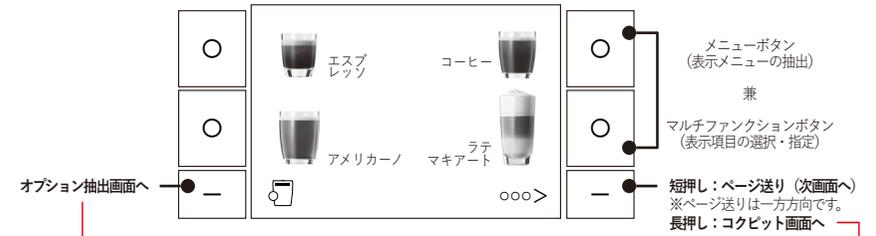


- 1: 電源 ON/OFF ボタン
- 2: 洗浄タブレット投入口
- 3: コーヒー豆コンテナ / アロマ保存カバー
- 4: 水タンクフタ
- 5: 水タンク
- 6: 電源ケーブル (マシン背面)
- 7: カス容器
- 8: カップグリル
- 9: 排水トレイ
- 10: 挽目ダイヤル (6段階・要専用キー)
- 11: ディスプレイ
- 12: コーヒー・ミルク抽出口 (高さ調節可能)
- 13: インナードリップトレイ
- 14: 専用キー (グラインダー挽目調整および水タンク・豆コンテナのロック用ツール)
- 15: 洗浄用コンテナ

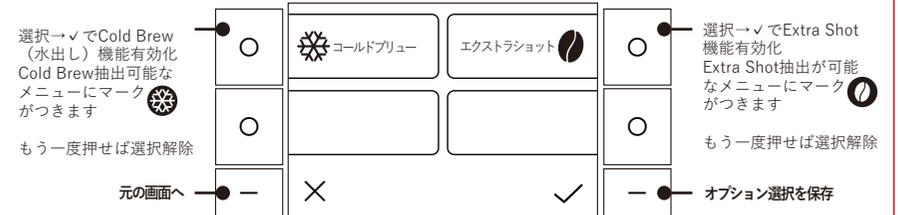
### 【同梱品】

- 専用キー
- 洗浄用コンテナ
- クラリスフィルター
- ミルクホース
- ミルクホースコネクタ
- ミルク出口スベア
- 硬度試験紙
- 変換プラグ
- 洗浄剤試供品 (2種)

### 【ディスプレイ周辺】



### 【オプション抽出】 (詳細P.08)



### 【コクピット】



### フィルターマーク

フィルター使用の場合はここにマーク表示・交換時期には赤色に変わります

### 【抽出メニュー】

2杯取りは1秒以内にメニューボタンを2度押し

- ☼ コールドブリュ
- ⓪ エクストラショット

- エスプレッソ (1・2杯取・☼)
- コーヒー (1・2杯取・☼)
- アメリカノ (1・2杯取・☼): コーヒー→追加湯 (コールドブリュ時は水を追加)
- アメリカノL (1・2杯取・☼): コーヒー→追加湯 (コールドブリュ時は水を追加)
- コルタード (1・2杯取・☼): エスプレッソ→ミルク→ミルクフォーム
- カフェラテ (1・2杯取・☼): コーヒー→ミルク→ミルクフォーム
- カプチーノ (1・2杯取・☼・⓪): ミルクフォーム→コーヒー
- フラットホワイト (1・2杯取・☼・⓪): コーヒー→ミルク→ミルクフォーム
- ラテマキアート (1・2杯取・☼・⓪): ミルク→ミルクフォーム→中断→コーヒー
- ミルクフォーム (1・2杯取)
- ミルク (1・2杯取)
- 熱湯 (1杯取)

※2杯取りは全て2サイクル抽出です (1杯取の工程を2回繰り返す)  
※パウダーコーヒーの抽出はできません

## 前提条件

※15A以上のマシン専用回路から本機専用のコンセントに接続してください。延長タップ等は使用できません。  
 ※電源ケーブルに損傷または欠陥がある場合は絶対に使用せず販売店へご連絡下さい。致命的な危険のある感電の可能性あります。

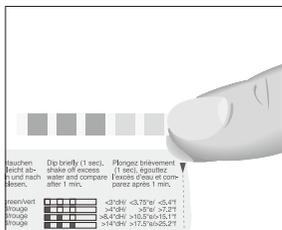
※耐水性があり水平・平滑・頑丈な場所に設置して下さい。  
 ※水や蒸気がかかる場所、高温になる場所を避け通気を確保して下さい。(変形や故障・オーバーヒートの恐れがあります)  
 ※マシン裏面の排気口の通気を確保してください。

## 水の硬度を調べる

はじめに、本機で実際にご使用される水の硬度を調べておきます。

1. 同梱の硬度試験紙 AquadurR を水道からの流水に約1秒さらした後、水を振り払い、約1分間待ちます。
2. AquadurR 試験紙のグリーンの印刷色が硬度によってベージュに変色して行きます。下の表に照らし合わせて、お使いの水道水の硬度をご確認ください。
3. 出荷時は日本の平均 dH に設定してあります。異なる結果が出た場合はのちほど「P.15水の硬度」を参照し、実際の値を設定しなおしてください。

※マシンの耐久性を維持するための大事な設定です。



【硬度目安】	【結果】
6-10° dH	
11-15° dH	
16-20° dH	
21-25° dH	
26-30° dH	

## ①豆ケースに豆を入れる

アロマ保存カバーを取り外します。豆容器内部の汚れや異物があれば取り除きます。コンテナにコーヒー豆を満たしアロマ保存カバーを閉じます。



### ご注意

※アロマカバー奥のツメが本体側の受けに入るよう、奥側からセットしてください。  
 ※冷蔵庫・冷凍庫で保管している豆は常温に戻してご使用ください。  
 ※添加剤(例えば糖やフレーバー)で処理したコーヒー豆、挽き豆または凍結乾燥コーヒーは、グラインダーを損傷します。豆コンテナには無添加の正しくローストされたコーヒー豆だけを使用します。  
 ※豆ケースに誤って水を入れられないよう十分ご注意ください。内部のグラインダーを損傷させる恐れがあります。異物や水はねの混入を防ぐため豆の充填時以外は必ずフタをして下さい。  
 ※豆コンテナのフタをロックしたい場合はP.07をご参照ください。

## ②水タンクに水を入れる

水タンクカバーを開きます。水タンクを取り外して、水ですすいでください。新鮮な水をタンクに満たし、再度本体にセットし、カバーを閉じます。

### ご注意

※発泡水やミネラルウォーター、お湯などはマシン本体に損傷を与えたり設定した味を保てなくなります。必ず毎日汲み直した新鮮な水をご使用ください。  
 ※水タンクはセットする際に、タンク下にコーヒー豆などの異物が落ちていないか確認します。またセットする際は本体にまっすぐ差し込みます。  
 ※水タンクのフタをロックしたい場合はP.07をご参照ください。

## ③電源を入れる

排水口の下に排水受を置きます。マシン上部の電源オン/オフボタンを押します。



「加熱しています」  
 「マシンをすすぎます」(排水口から少量のお湯が出ます。)

メニュー画面が現れ抽出可能になります。

## ④フィルター/CA除去選択

本機専用浄軟水器「クラリスフィルター」を使用するかどうかを選択します。

【フィルター使用選択→手順⑤フィルターのセットへ】：  
 Jura コーヒーマシン専用浄軟水フィルター。  
 ●時間のかかる CA 除去作業の頻度が非常に少なくなります。  
 ●交換表示が出たら、または最長2ヶ月毎に要交換。

【CA除去選択(=フィルター不使用)

→手順⑥ミルクの用意へ】：

- ランニングコストを抑えます。
- 表示が出たら CA 除去作業(約40分)が必要です。

## ⑤フィルターのセット

1. 水タンクを本体から外し、水を空にします。
2. マシンに同梱のクラリスフィルターを開封、下部にセロファンがある場合は取り外します。
3. 水タンク上部グレーのおさえ板を引き上げ、フィルターをまっすぐ差し込み、おさえ板を下ろします。
4. 排水口の下に排水受けを用意します。
5. 水タンクに水を満たし本体に戻します。
6. 自動的にフィルターのすすぎが始まります。



フィルターすすぎ→システム内に水を供給中加熱しています→マシンをすすぎます→ミルクシステムをすすぎます  
 メニュー画面に戻りフィルターセット完了です。

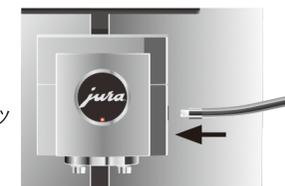
※ココピット画面中央下部にフィルターのマークが表示されます  
 ※クラリスフィルターは定期的な交換が必要です  
 (→p.12 フィルター交換にて方法及び適応フィルターをご確認ください)

## ⑥ミルクの用意

Welcome Pack 内に同梱されているミルクホースを接続します。もう一方の先端をご使用のミルククーラーに接続、またはミルクに差し入れます。

### ご注意

成分無調整の牛乳を使用してください。ロングライフ・ローファットは目詰まりの原因となります。



## 前提条件

メニュー画面が表示されている。  
P.05 を参照し、水、豆、ミルクの用意が  
できている。使用するカップやグラス  
を用意し、その高さにあわせて抽出  
口の高さを調整しておきます。



## ◆コーヒー・熱湯の抽出

例：コーヒーの抽出

抽出したいメニューアイコン横のボタンを押して下さい。  
お楽しみください！と表示されたら抽出完了です。

目当てのメニューがないときはここから次画面へ (全3面)

### 【全メニュー共通事項】

※抽出中左下に表示される「×」横のボタンを押すと抽出を途中でとめることができます。

※抽出中にコーヒーの濃さや量を変えることができます。挽豆中に「< >」が表示されている中段のボタンを操作すればコーヒーの濃さが、コーヒーやミルクが出ている間に同ボタンを操作すれば抽出量を変更できます。最後に右下に表示される保存ボタンを押せば、次回からはその設定となります。保存ボタンを押さなければ元々の設定は変更されません。

※本格的に各メニューの設定を変更したい場合→P.09

## ◆2杯取の抽出

2杯取は左右の抽出ノズルそれぞれの下にカップまたはグラスを置き、出したメニューアイコン横のボタンを2回連続で押してください (2秒以内)

お楽しみください！と表示されたら抽出完了です。



### ご注意

※熱湯以外の全てのメニューが2杯取可能ですがオプション抽出 (コールドブリュ、エクストラショット) での2杯取はできません。

※2杯取は豆挽+抽出の動作を2回繰り返します。(2サイクル抽出)

※抽出中の量変更 (濃さ・量) = 1サイクル目に指定したものが2サイクル目にも反映されます。

※抽出中画面に表示されるコーヒー、ミルク量は1杯あたりの設定量です。

## ◆アメリカーノの抽出

アメリカーノ・アメリカーノLはコーヒー+追加湯という構成で抽出されます。

例：アメリカーノLの抽出

コーヒー抽出中

追加湯抽出中

容量 < 120ml > → 追加湯 < 100ml >

コーヒー120ml + 追加湯100ml = 抽出総量 220ml(初期設定値)

コーヒー抽出後に自動的に設定量のお湯が追加されます。  
お楽しみください！と表示されたら抽出完了です。

### ご注意

※コーヒー抽出中に表示される「容量」=抽出総量ではありません。抽出中にコーヒー量を大幅に増やしてしまうとカップ容量を超えてしまう可能性がありますのでご注意ください。

※コーヒー抽出中に「×」ボタンを押すとメニュー全体の抽出をキャンセルします。(コーヒーを中断して追加湯にスキップするわけではありません。)

※コールドブリュ選択時のアメリカーノにおいても「追加湯」と表示されますが実際には常温の水を追加します。

## ◆ミルクメニューの抽出

### ご注意

※抽出口とカップの距離が離れているとミルクフォームの仕上がりに差がでます。抽出口の高さは必ず調整ください。

※成分無調整の牛乳を使用してください。ロングライフ・ローファットは目詰まりの原因となります。



例：カフェラテの抽出

カフェラテ

熱湯

ミルク

ミルクフォーム

コーヒーが出たあとに自動でミルクが抽出されます。  
お楽しみください！と表示されたら抽出完了です。

※コーヒーとミルクが出る順番はメニューによって異なります。(P.04【抽出メニュー】参照)

ミルク汚れの固着を防ぐためミルクメニュー抽出から10分経過後に自動的にリンス (すすぎ) がおこなわれますので排水受を置いておくことをお勧めします。  
終業時には毎日必ずミルクシステムクリーニング (→P.11) をおこないます。



各メニューの詳細はメニューボタンの長押しから確認・変更できます。→P.09「メニュー設定」

## ◆コールドブリュー

熱をかけずに水で抽出。通常の抽出より時間はかかりますが豆の個性がひきたち、独自の味わいが楽しめます。

### 前提条件

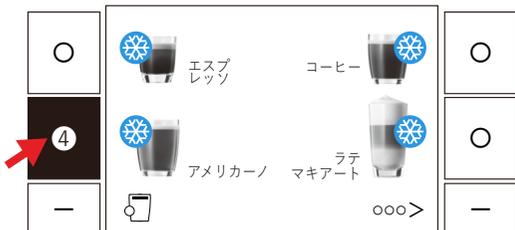
- コールドブリューメニューは細かな挽目では抽出できません。本ページ右端「挽目調整」を参照し●が大きい(=挽目が粗い)方から3段階までの範囲を指定してください。  
※細挽が選択されているとコールドブリューが表示されません。
- コールドブリューメニューは常温の水での抽出です。  
水をいれたグラスをご用意ください。



コールドブリュー 例：アメリカノのコールドブリュー



コールドブリュー抽出可能なメニューにマークがつきます。(解除したい場合は再度①～③を繰り返す)



抽出したいメニュー横のボタンを押します。「お楽しみください！」と表示されたら抽出完了です。

## ◆エクストラショット

コーヒーの濃さを通常の倍※にしてカプチーノ等のミルクメニューにアクセントをプラスします。

※設定湯量を半量にしたコーヒー抽出を2回繰り返します。

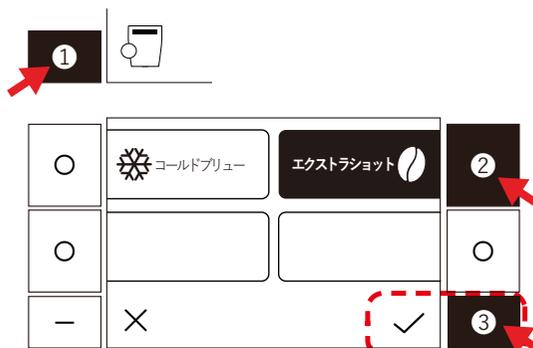
### 前提条件

エクストラショットは以下の3メニューで選択できます。

- ラテマキアート
- フラットホワイト
- カプチーノ

※カフェラテにエクストラショットは設定できません。

エクストラショット 例：ラテマキアートのエクストラショット



エクストラショット選択可能なメニューにマークがつきます。(解除したい場合は再度①～③を繰り返す)

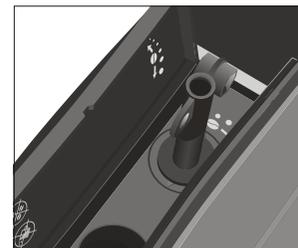


抽出したいメニュー横のボタンを押します。「お楽しみください！」と表示されたら抽出完了です。

## ◆挽目（グラインダー）調整

お使いの豆やお好みにあわせて挽目を調整することができます。ダイヤルを●マークが小さくの方に回すと挽目が細かく、大きな方に回すと粗く調整されます。コーヒー豆の種類や焙煎度によって最適な挽目は異なります。挽目は次に調整をするまで固定のため一番よくお飲みになるメニューで調整することをお勧めします。

- ①豆コンテナ奥のカバーを開け、挽目ダイヤルに専用キーを挿し込みます。



- ②ダイヤルを回し▶をご希望の位置に回します。
- ③メニューボタンを押して試飲します。味、クレマの量、色目などを確認しご希望の味になるまでこの作業を繰り返します。  
※これまでの挽きが残っている可能性があるため1杯目は捨て2杯目より試飲します

### ご注意

コールドブリューメニューを使用される場合は●が大きい(=挽目が粗い)方から3段階までの範囲を指定します  
※細挽ではコールドブリューが画面に表示されず選択できません。

## ◆豆コンテナ・水タンクのロック

安全のため、専用キーを使用して豆コンテナと水タンクそれぞれのフタにロックをかけることができます。やり方はどちらも共通です。

### フタのロック

豆・水を補充後専用キーを挿し込み▶マークが下向き▼になるよう時計回りに回します。

### ロック解除

専用キーを挿し込み▼マークが▶の位置になるよう反時計回りに回します。

※専用キーをなくさないようご注意ください  
※予備の専用キーは販売代理店からご購入いただけます。



コールドブリュー/エクストラショットの指定は一度の抽出で解除されます。固定したい場合は各メニューの設定から指定します(→P.09メニュー設定)

※コールドブリュー/エクストラショットの2杯取はできません。

# ▶ 日常のメンテナンス (オペレーション中によく出る表示とその対処方法、ご注意いただきたいこと)



ミルクシステムクリーニング  
マシンを洗浄してください  
フィルター交換  
CA除去をしてください

赤い○ = 必要なお手入れあり  
右横のボタンを長押し → 赤く表示  
されているお手入れを行います

画面右下に赤い○



長押し  
3秒

マシン洗浄  
→P10

カフェラ・ウォッシュ  
↓ 60錠 (業務用)



Jura クリーニングタブレット ↑  
(ご家庭用)

ミルクシステム  
クリーニング → P11



Jura ミルクライン用洗剤  
ミニタブ (30回分)

フィルター  
交換 → P12



Jura クラリスプロスマート+  
浄水フィルター

CA除去  
→P13



Jura カルシウム除去剤  
(3回分)

必ず左記の純正・指定  
品をご使用ください  
指定外品のご使用や  
お手入れを行わない  
ことによるトラブル  
は保証を受けること  
ができませんのでご  
注意ください

## 豆容器が空です

豆が不足しています。コーヒー系のメニューアイコンが暗くなり抽出できません。豆容器のカバーを開け、コーヒー豆を補充します (水気厳禁)  
※豆を補充し抽出可能になるとアイコンの明るさが戻ります。  
※メニュー抽出中にこの表示が出た場合、豆の補充後再度メニューボタンを押してください。

## 水タンクに水を入れてください

フタを開けて水タンクを取り外し、よくすすいでから新鮮な水で満たし本体に戻してください。  
※水タンクがまっすぐセットされているか、タンクと本体の間に豆などの異物が挟まっていないか確認してください。  
※水タンクは終業時によく洗い毎日新鮮な水に取り換えます。  
※本体から水タンクを外している間もこの表示が出ます

## カス容器を空にしてください

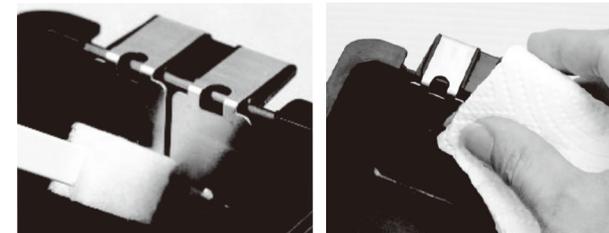
排水トレイをひきだし、カス容器にたまったコーヒーカスを捨ててください。  
※カス捨ては電源が ON の状態で行います。  
※トレイ及びカス容器を本体に戻すまで 10 秒以上間をあけてください。  
電源 OFF 時のカス捨てや、トレイを戻すのが早すぎるとカウンターがリセットされません。  
※トレイにたまっている排水も捨てます  
※8回の電源ON/OFFの間にトレイを外す動作が検知されないときもこの表示が出ます。カス捨ておよび排水トレイの洗浄は毎日行います。

## 適温になるまでお待ちください

※熱湯ボタンでお湯を抽出してください (約 50ml)

## 排水トレイを空にしてください

排水トレイを手前に引きだし、中にたまった排水を捨て本体に戻します。  
※空にしてもこの表示が出る場合はトレイ奥、金属製電極の汚れによる検知不良です。下図を参照し、接点電極を中性洗剤を使用して洗います。



特に金属と金属のすき間を重点的に  
ブラシのようなもので洗います。

乾いた布で水気を完全に拭きとって  
本体に戻して下さい

※排水を捨てる際はこの電極に水分がかからないようにします。  
また、日頃よりこの電極部分を中性洗剤でよく洗いましょう。

## 排水トレイを挿入してください

排水トレイを本体に戻します。  
※本体にセットしているのにこの表示が出る場合は部品が欠損している可能性があります。販売店にご連絡ください。

排水トレイは前端を軽く上へ持ち上げてから  
手前に引くと簡単に外れます

# ▶メニュー設定・メニューの表示位置

## ◆メニュー設定

お好みにあわせて各メニューの設定を変更できます。コーヒー量、温度、ミルクの量、湯量などを数値で指定していきます。（※実際に抽出される量は設定値よりもやや少なくなります）

### 手順

各メニュー初期設定値（ ）内＝設定変更できる値・範囲を示しています

設定変更画面へ	設定方法	設定項目名→メニュー名↓	コーヒー設定			ミルク設定		ミルクフォーム設定 (中断はラテマキアートのみ)		Cold Brew	Extra Shot	備考
			コーヒーの濃度	容量(コーヒー/熱湯) 追加湯量(アメリカノ系のみ)	温度 (低/中/高)	ミルクの量 (秒数)	温度 (低/中/高)	ミルクフォームの量 (秒数)	温度 (低/中/高)			
各メニュー横のボタン長押し(2秒以上) ↓ メニュー設定を選択	上段ボタンで設定項目を表示 中段ボタンで値、選択肢を指定して保存 ×で元の画面へ	エスプレッソ	8 (1~10)	45ml (15~80ml)	高	—	—	—	—	○	—	
		アメリカノ	7 (1~10)	コーヒー70ml (25~240ml) 追加湯50ml (0~240ml)	中	—	—	—	—	○	—	コーヒー+追加湯=抽出総量 ※Cold Brew時の追加湯は実際にはお湯ではなく水が追加されます
		コーヒー	5 (1~10)	100ml (25~240ml)	中	—	—	—	—	○	—	
		ラテマキアート	8 (1~10)	45ml (25~240ml)	高	4秒 (0-45秒)	中	中断 20秒 (0-60秒)	中	○	○	中断=ミルクのフォーム層/液層を際立たせるための一時停止時間
		フラットホワイト	5 (1~10)	60ml (25~240ml)	中	14秒 (0-45秒)	中	ミルクフォーム22秒 (0-45)	中	○	○	
		アメリカノ	7 (1~10)	コーヒー120ml (25~240ml) 追加湯100ml (0~240ml)	中	—	—	—	—	○	—	コーヒー+追加湯=抽出総量 ※Cold Brew時の追加湯は実際にはお湯ではなく水が追加されます
		コルタード	8 (1~10)	25ml (15~80ml)	高	2秒 (0-45秒)	中	1秒 (0-45秒)	中	○	—	
		カプチーノ	8 (1~10)	60ml (25~240ml)	中	—	—	15秒 (0-45秒)	中	○	○	
		カフェラテ	5 (1~10)	90ml (25~240ml)	中	7秒 (0-45秒)	中	3秒 (0-45秒)	中	○	—	カフェラテにエクストラショットは設定できません
		ミルク	—	—	—	20秒 (0-45秒)	中	0秒 (0-45秒)	中	—	—	泡立ちの少ないスチームドミルク
		ミルクフォーム熱湯	—	220ml (25~300ml)	中	—	—	10秒 (0-45秒)	中	—	—	泡立ち(フォーム)のあるミルク

\*事前選択でCold Brew抽出を選択 (=メニューに固定)すると、解除するまでホットでの抽出ができなくなりますのでご注意ください。

※2杯取りは豆挽→コーヒー抽出を2回繰り返して、ミルクはまとめて抽出します

### 重要

メニューボタンを2秒長押しすると設定変更可能な状態となるため、セルフサービススタイル等でお客様が誤って長押し→設定変更してしまわないようロックをかけられます。

〈→P15機能一覧：メニュー設定の欄をご参照ください〉

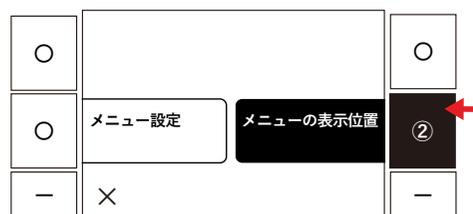
## ◆メニューの表示位置

### 手順

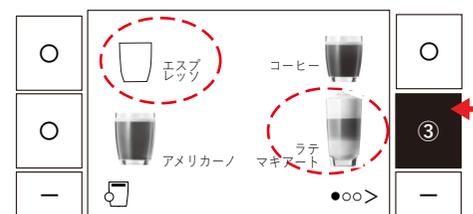
各メニューの表示位置を変更することができます。よく使うメニューを初期ページに集約できます



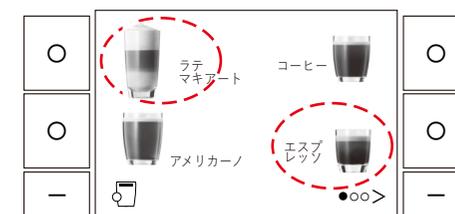
①位置変更したいメニューのアイコンを2秒以上長押し（例：エスプレッソ）



②メニューの表示位置を選択



移動させようとしているメニューのアイコンが白くなります。③移動したい位置のメニューボタンを押します（例：右下へ移動）



④「保存しました」と表示され、メニューの位置が入れ替わりました。移動先は別ページも選択できます（右下ボタンでページ送り）

※メニューの名前を変えることはできませんが、メニュー名を表示せずアイコンだけにすることができます（P15 設定→メニュー名参照）  
※表示するメニューを絞り込み、ページ数を減らすこともできます ※アイコンのデザインを変更することはできません

# ▶ マシン洗浄 (コーヒーラインの洗浄)

表示が出たら：約20分



## 必要なもの

洗浄タブレット  
(カフェラウォッシュ)

× 1錠

※水タンクに半分以上の水



長押し  
3秒

マシン洗浄

ディスプレイ右下に赤○があり、横のボタンを長押し→コクピット画面で「マシン洗浄」が赤く表示されていたら右の手順でマシン洗浄をおこないます。必ず専用タブレットを使用してください。  
\* およそ 180 杯の抽出または電源 ON 時のリンス 80 回で表示が出ます。

なお、サインが出ていなくても以下のような場合もマシン洗浄をお勧めします\*。

- コーヒーの香りがたない
- (お休みなどで) 1 週間程使用しない

\*任意で行う場合は右の手順②で 横のボタンを押してマシン洗浄を選択します。

※マシン洗浄はおよそ 20 分かかります。  
※マシン洗浄は中断しないでください。

洗剤分が残ったり汚れが完全に落ちない恐れがあります。  
※CA 除去の表示が出ているとマシン洗浄ができません。先に CA 除去作業 (P13) を終えてからマシン洗浄を行ってください。  
※洗浄タブレット・カフェラウォッシュはマシン販売店からご購入ください。

## ご注意

※販売店指定のカフェラウォッシュまたは Jura クリーニングタブレット (安全データシートあり) をご使用ください。指定以外のものを使用すると保証が受けられません。  
※洗剤が皮膚や目に直接触れないよう、安全のためゴム手袋や保護メガネの着用をおすすめします。  
※いかなる部品も食器洗浄機での洗浄はしないでください。ゆがみや破損の原因となります。

## 手順

①



長押し  
3秒

②



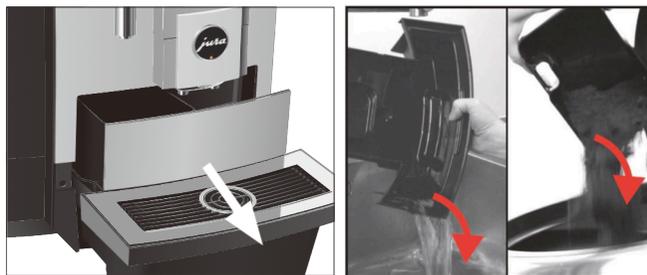
③

「マシン洗浄」 「およそ 20 分」 「スタート」

スタート

④

「カス容器を空にしてください」  
排水トレイとカス容器を空にして本体に戻します。



⑤

「マシン洗浄」  
抽出の下に排水受を用意します。



「コーヒーマシンをすすぎます」

次へ

⑥

「クリーニングタブレットを入れてください」  
コーヒー豆コンテナ奥のカバーを開け洗浄タブレットを投入しフタを閉じます。



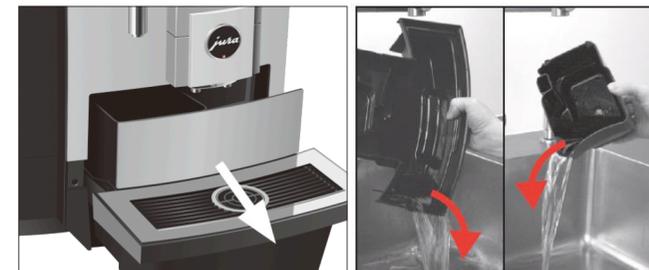
次へ

⑦

「コーヒーマシンをすすぎます」 (約 10 分)  
コーヒー抽出口から洗浄のお湯が断続的に排出されます。  
※ヤケドにご注意ください

⑧

「カス容器を空にしてください」  
排水トレイとカス容器にたまった排水を捨て、それぞれを中性洗剤で綺麗に洗って水分を拭き取り本体に戻します。  
※ヤケドにご注意ください



⑨

「クリーニングが終了しました」

【ミルクメニュー使用の場合】  
続けて次頁のミルクシステムクリーニングを行います。

【ミルクメニュー不使用の場合】  
電源を切り水タンクを洗って水分を拭きとり、本体に戻して終了です。

### 必要なもの

ミルク洗浄専用コンテナ  
(付属品)



ミルクライン専用洗剤  
ミニタブ

× 1push

ー内部シールあり。  
蓋をあけて剥がしてから使用

または

専用液体洗剤  
ラテ・  
ウォッシュ × 20ml

ミルクメニューを抽出した場合、

**食品衛生の見地から、ミルクシステムのクリーニングを必ず毎日行なってください。**

※ミルクシステムクリーニングはおよそ4分かかります。  
※ミルクシステムクリーニングは中断しないでください。  
※専用洗剤はマシン販売店からご購入ください。

### ご注意

※販売店指定のミルクライン用洗剤（安全データシートあり）をご使用ください。指定以外のもを使用すると洗剤成分がすすぎきれない可能性やマシンが破損する恐れがあり、保証を受けられません。

※いかなる部品も食器洗浄機での洗浄はしないでください。ゆがみや破損の原因となります。

※洗剤が皮膚や目に直接触れないよう、安全のためゴム手袋や保護メガネの着用をおすすめします。

### 手順



### ④ 「ミルク用洗剤」

専用コンテナのL字型のスペースに専用洗剤を投入します。

●専用洗剤ミニタブは容器を逆さまにして青い部分を押しと1回分の適量が出ます。  
(※ラテ・ウォッシュをご利用の場合は20mlを測り入れ同じ手順にて行います。)

Juraのマークが手前にくるようカップグリルにセットし、ミルクチューブ先端をコンテナ右端の穴に接続し、抽出口を下まで下げます。



### ⑤ コンテナとミルクホースのセットができたなら「次へ」を押します

次へ

### ⑥ 「ミルク洗浄中」

給湯口からお湯が出てコンテナ内の洗剤を溶かし洗浄液が作られます。その後自動的にミルクチューブから洗浄液を吸い上げミルク経路を洗浄し専用コンテナの手前側に排水します。※ヤケドにご注意ください。

### ⑦ 「ミルクシステムをすすぎます」

洗浄液の吸い上げが終了すると自動的に水タンクからすすぎの水が供給されミルク経路をすすぎます。抽出口とミルクホースからすすぎの水がコンテナに排出されます。

「ミルクシステムの洗浄終了」と表示が出たら終了です。

### フローサー分解洗浄

ミルクの吸い上げや泡立ちが悪いときは分解洗浄を行います。QRコードから洗浄動画がご覧いただけます。  
(※使用直後は熱くなっているので十分に冷めてから行って下さい)

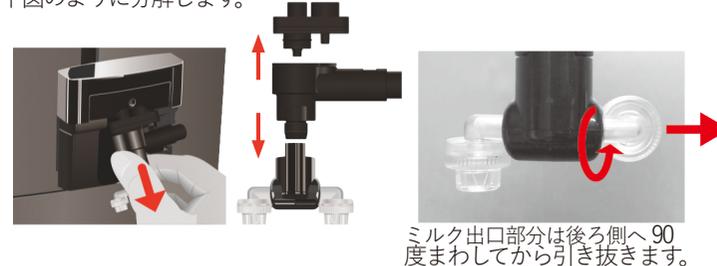


ミルクホースを取り外し、



抽出カバーを外します。

中央にあるミルクフォーマー部品を下に向かって引き抜き、さらに下図のように分解します。



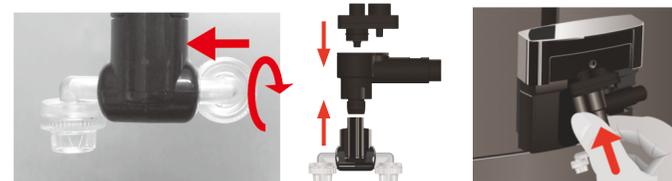
ミルク出口部分は後ろ側へ90度まわしてから引き抜きます。

中性洗剤を使用し全パーツをつけ置き洗浄後、ブラシなどで各パーツを洗いミルク粕を完全に取り除きます。ミルクホースも洗い、全てのパーツをよくすすぎます。



**※食器洗浄機は使用しないでください。部品破損の原因となります。**

各パーツを元通りに組み立て、本体に取り付けます。



分解時と同じ向きで挿し込んでから手前に回して元の位置へ。



※組み立てを間違えるとミルクがでませんのでご注意ください。

### 必要なもの

専用浄軟水フィルター  
クラリス  
プロスマート+



× 1本

保護セロファン下  
に引き抜いて  
取り外します

クラリスフィルターは、水道水から不純物やカルキ分を取り除きコーヒーに最適な水を作り出すために開発された Jura コーヒーマシン専用浄軟水フィルターです。

※フィルター交換はおよそ 10 分かかります。  
※フィルター交換は中断しないでください。  
※フィルターはマシン販売店からご購入ください。

販売店指定の浄水フィルターをご使用ください。  
X10-CAS 用フィルター: クラリス プロスマート+(プラス)  
指定以外のフィルターはご使用になれません。

フィルター交換の表示(マークが赤くなる)が出ていてもメニューの抽出はできますが、浄水能力のない状態でのご使用はマシン内部にカルシウム分が蓄積し、不具合の原因となりますのでなるべく早く交換をして下さい。

※交換のサインが出ていなくても 取り付けから60日経過したら交換して下さい

### 手順

①



長押し  
3秒

ディスプレイ右下に赤○がありボタンを長押しすると  
フィルターマークと「フィルター交換」の表示が赤く点灯している。

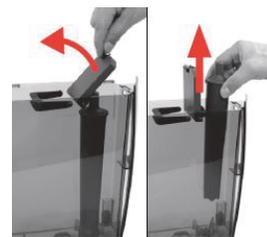
②



※このときフィルターマークと「フィルター交換」の表示が赤く点灯してなくても、フィルターをセットしてから 60 日が経過している場合は交換作業が必要です。その場合は ☹ ボタンから「フィルター交換」を選択します

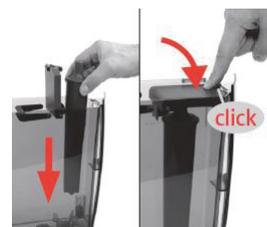
③

マシン本体から水タンクを取り外して中の水を捨て、おさえ板を引き上げフィルターを外します。



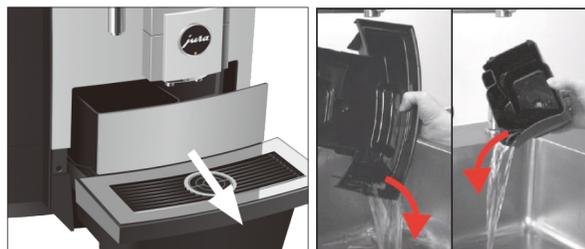
④

新しいフィルターを取り付け、タンクに水を満たして本体に戻します。マシンが自動的に新フィルターを検出し、自動ですすぎが開始されます。



⑤

「排水トレイを空にしてください」排水トレイとコーヒース容器を空にしてすすぎ、マシンに戻して終了です。



### ご注意

フィルター交換の表示が出てから交換作業をせずにご使用水量が 10 ℓ を超えると自動的に CA 除去の設定 (=フィルター不使用) に変わります。

そのまま CA 除去設定でのご使用を続け、CA 除去サインが出た場合は CA 除去作業を行わないとフィルター使用設定に戻すことができません。

フィルター交換、CA 除去いずれの場合もサインがでたら早めに作業をおこなってください。

**必要なもの**

CA除去剤 × 3錠

水 × 500ml

すすぎ水 水タンクに半分以上

排水受

ご使用する水に含まれるカルシウム成分がマシン内部に徐々に蓄積されて固着してゆきます。最初に設定した水の硬度によりマシンは自動的にCA(カルシウム)除去洗浄を促します。

※CA除去はおよそ40分かかります。  
 ※CA除去は中断しないでください。中断するとマシンの故障や損傷の恐れがあります。  
 ※専用除去剤はマシン販売店からご購入ください。

### ご注意

※販売店指定のカルシウム除去剤(安全データシートあり)をご使用ください。指定以外のカルシウム除去剤を使用した場合、残留物が飲料に混入する恐れやマシンが破損する恐れがあり、保証を受けられません。

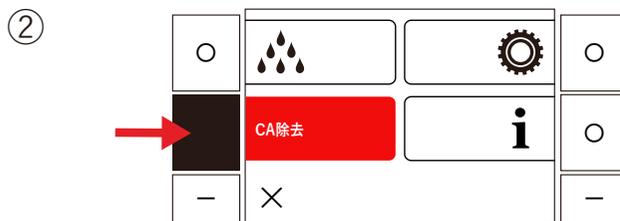
※カルシウム除去剤の投入後は必ず最後まで実行して下さい。  
 ※洗剤が皮膚や目に直接触れないよう、安全のためゴム手袋や保護メガネの着用をおすすめします。  
 ※カルシウム除去剤は酸性です。アルミや大理石に付着した場合、損傷を与える恐れがあります。付着してしまった場合は直ちに洗い流してください。

### 警告

カルシウム除去剤は、皮膚や目に接触した場合、炎症を引き起こす可能性があります。皮膚や眼との接触を避け、万一目や皮膚に付着した場合はすばやくきれいな水で除去剤を洗い流してください。目に入った場合は、医師の診断を受けてください。

### 手順

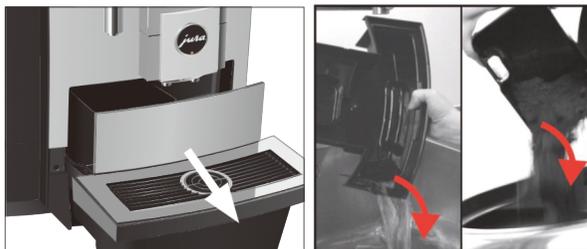
- ① ディスプレイ右下に赤○がありボタンを長押しすると「CA除去」が赤く点灯している。あるいは「今すぐ要CA除去」の表示が出ている



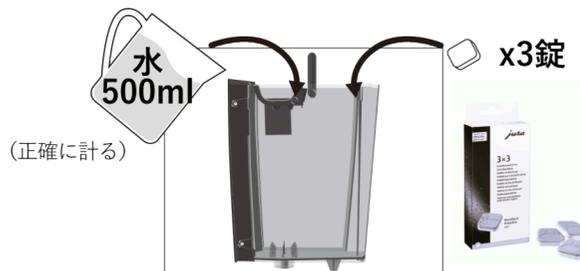
- ③ 「CA除去」 「およそ40分」 「スタート」
- 

- ④ クラリスフィルターをご使用の場合水タンクからフィルターを取り出してくださいと表示されます。おさえ板をもちあげフィルターを外します。(フィルターはCA除去終了後に元に戻します)
- 

- ⑤ 「排水トレイを空にしてください」排水トレイとコーヒーカス容器を空にしてマシンに戻します。



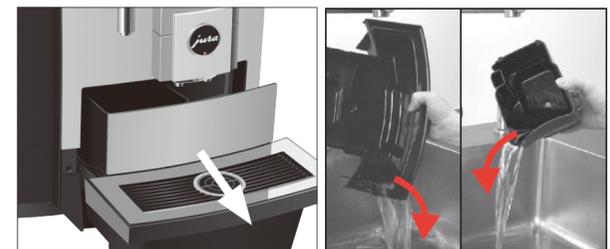
- ⑥ 「CA除去剤を水タンクに入れます」水タンクをマシンから外して空にします。正確に計った水500mlとカルシウム除去剤を3錠入れ充分に溶かします。※ここで「クリーニングタブレットが入っています」と表示されるロットがありますが同じように作業してください



- ⑦ 除去剤が溶けたら水タンクをマシンにセットし排水受の下に排水受を用意し、「次へ」を押します。⑥⑦※水タンクを本体にセットしたまま行ったり本体へ戻すのが早すぎると次の段階に進めません。外してから10秒以上は間隔をあげ、除去剤が溶けてから本体に戻してください。



- ⑧ 「コーヒーマシン CA 除去中」排水が断続的に排出されます。(約15分)
- ⑨ 「排水トレイを空にしてください」排水トレイとコーヒーカス容器を空にしてマシンに戻します。



- ⑩ 「水タンクをすすいでください」「水タンクに水を入れてください」水タンクを取り外し、除去剤成分が残らないよう十分にすすいでください。すすぎ後、きれいな水でタンクを満たし再度マシンにセット、排水受を用意し、「次へ」を押します。



- ⑪ 「コーヒーマシン CA 除去中」すすぎ水が断続的に排出されます。
- ⑫ 「排水トレイを空にしてください」排水トレイとコーヒーカス容器を空にしてマシンに戻します。



- ⑬ 「CA除去が終了しました」「フィルターを取り付けてください」クラリスフィルターをご使用の場合は④で外したフィルターを再度水タンクにセットして終了です。

# ▶ トラブルシューティング

トラブル	原因および結果	解決方法
電源が入らない / ディスプレイが表示されない 使用中に電源が落ちてしまう。	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎電源プラグが抜けている</li> <li>◎一定時間操作がなかったためオフタイマーが働いた</li> <li>◎電気容量が不足している</li> <li>◎内部のヒューズ切れ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎電源プラグをご確認ください。</li> <li>◎→P15「オフまでの時間」参照のうえ適切な時間を設定ください。</li> <li>◎同じ電源を使用している機器のプラグを外してください。電気工事店にご相談下さい。</li> <li>◎直ちに使用を中止してください。</li> </ul> <p style="text-align: center;">※エラーコードが出て電源が落ちる場合はエラー番号をご確認いただき販売代理店へご連絡ください</p>
コーヒーの出が悪い ポタポタとしか出てこない	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎豆の挽きが細かすぎる</li> <li>◎抽出ユニット内フィルターの目詰まり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎豆の挽調整を粗くする→P07 挽目調整参照</li> <li>◎画面右下ボタン長押し→コクピット→→リンスを2~3回おこなって下さい</li> </ul>
コーヒーを挽くときに異音がる	◎豆コンテナに異物が混入した	◎電源を切り豆コンテナ内に異物があれば取り除きます。 ※フィンガーガードを外す必要がある場合はマイナスドライバーが必要になります。詳しくはお問合せください。
グラインダーが空回りして豆を挽かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎豆コンテナ内にコーヒーの微粉がたまっている。</li> <li>◎豆コンテナに誤って水を入れてしまった。</li> </ul>	◎お預かり修理となります。販売代理店へご連絡下さい。
左右の抽出量が均等でない 抽出口の片側だけ出が悪い	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎マシンの傾き</li> <li>◎抽出口内部の汚れ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎設置台の水平をとって下さい。</li> <li>◎P10マシン洗浄を何度か繰り返しても解消しない場合、内部で汚れが固着している可能性があります。お預かり修理となります。</li> </ul>
コーヒーがぬるい	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎カップを温めていない</li> <li>◎前回の抽出から時間が経っている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎陶器のカップはコーヒーの熱を奪います。カップは必ず60~70℃に温めてお使い下さい。</li> <li>◎前回の抽出から5分以上が経つとマシン内部が冷えるため、容量の少ないメニューでは温度に影響が出ることがあります。80cc以下のメニューでは自動的に高温抽出の機能が作動しますが、それでも気になる場合は抽出の前にリンスを行って下さい。</li> </ul>
ミルクフォームがぬるい	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎カップを温めていない</li> <li>◎フローサーの汚れ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎陶器のカップをご使用の場合は必ず60~70℃に温めてお使い下さい。</li> <li>◎P11を参照し、ミルクシステムクリーニングを行ってください。時間ができ次第分解洗浄をして下さい。右記動画QR参照</li> </ul>
ミルクフォームが泡立たない	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎エアサクシジョンの汚れ・はりつき</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎ミルクフォーマー部品を外したあと本体側に残っている右側パーツに専用キーの六角レンチ部を挿し込み時計回りにゆるめて取り外します。</li> <li>外した部品を良く洗ってから中央にあるゴム製部品を爪の先やピンセットなどで両端から押し、開口部がはりついていないか確認して元に戻します。それでも改善しない場合はご相談ください。</li> </ul>
ミルクを吸わない ミルク・ミルクフォームが出てこない	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎フローサーの組み立て不良</li> <li>◎ミルクの温度設定が高い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎フローサーの各部品がしっかりはまっているかご確認下さい。（上記動画またはP11分解洗浄参照）</li> <li>◎P09メニュー設定を参照しミルクの温度設定を下げます。</li> </ul>
排水トレイを空にしてくださいの表示が消えない	◎排水トレイ奥の電極の汚れ・濡れ	◎P08を参照し中性洗剤を使用して排水トレイの金属製電極部分を洗います。電極の水分を良く拭き取ってから本体に戻します。
ERROR 2 または ERROR 5 と表示されて電源が落ちる	◎長時間寒い場所に放置されると安全上再加熱されなくなります。	◎マシンが室温になるまでお待ち下さい。
ERROR 8 と表示されて電源が落ちる	◎ユニット位置不良	◎至急販売代理店にご連絡ください。 (電源を落としてプラグを抜き、数分後再び電源を入れるとしばらく使用できる場合があります。)

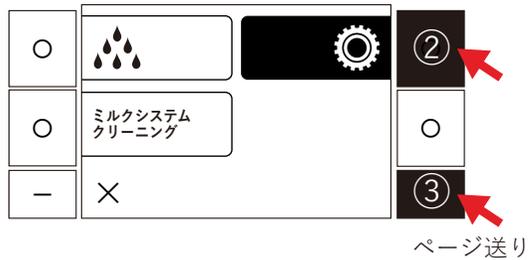
# X10-CAS

※ページ送りは一方方向です。選択されている項目の背景に色がつきます

コクピット画面へ		設定項目	選択項目	内容/設定範囲	備考	進行	通常画面へ		
画面右下ボタン長押し	設定	オフまでの時間	(出荷時設定9時間)	最後の抽出から15分~9時間後	15分後、30分後、1時間後~(その後は1時間きざみ)オフタイマー非設定不可	保存	×		
		メニュー名	有効/無効	「無効」を選択するとメニュー名は出ず、アイコンのみの表示となります(メニュー名は変更できません)					
		水の硬度	└□□□□□ 1~5dH		付属の硬度試験紙で実際に使用される水の硬度を調べて設定ください。				
			└■□□□□ 6~10dH					試験紙変色1	
			└■■□□□□ 11~15dH					試験紙変色2	
			└■■■□□□ 16~20dH					試験紙変色3	
			└■■■■□□ 21~25dH					試験紙変色4	
		└■■■■■□ 26~30dH		試験紙変色5					
		単位表記	mlまたはozから選択						
		言語の選択	出荷時日本語設定(独/英/仏/伊/蘭/西/ポルトガル/ロシア/スウェーデン/ポーランド/エストニア/日本語から選択可)						
		システムを空にします	画面の指示に従ってマシン内部の水抜きを行います					輸送時や寒冷地での保管などが必要な際に行います	
		工場出荷時の設定に戻す	はい	工場出荷時設定に戻す				「はい」を選択→自動で電源OFF。次回起動時英語表記(要言語選択・水硬度設定)	
		バージョン	マシンのバージョン情報						
		ロック有効	└	抽出可能				メニュー毎に指定、ボタンを押す度に無効/有効が切り替わります。ロックされたメニューはディスプレイからアイコンが消え抽出できなくなります	
└	抽出不可								
抽出中の量変更	└ 有効	挽豆中・抽出中に◀▶ボタンを押すことでコーヒー濃度、抽出量を一時的に変更することができます。		挽豆中に操作すればコーヒーの濃度を変更、挽豆終了後、容量表示中に操作すれば抽出量を変更することができます。現在抽出中の1杯のみ有効、元々のメニュー設定は変更されません。					
	└ 無効	上記操作ができないようにロックします。							
メニュー設定	└ 有効	メニューボタン長押しでメニュー設定変更画面に入れます							
	└ 無効	上記操作ができないようにロックします。							
お手入れ	画面右下ボタン長押し	リンス	ミルクラインとコーヒーラインのリンス(すすぎ)を続けて行います。(個別に実施はできません。)		抽出口の下に排水受を用意して「リンス」横のボタンを押す ※ミルクホースはすすがれませので別途ミルクシステムクリーニング(P11)が必要です。				
	画面右下ボタン長押し	ミルクシステムクリーニング	専用洗剤を使用したミルクラインの洗浄を行います。ミルクを使用した際は必ずその日のうちに洗浄をおこなってください。		「ミルクシステムクリーニング」横のボタンを押してスタート(P11参照) 洗浄を行わずに電源を切ろうとすると再度「ミルクシステムクリーニング」の表示が出ます。				
	画面右下ボタン長押し	マシン洗浄	専用タブレット洗剤を使用したコーヒーラインの洗浄を毎日行います。		「マシン洗浄」横のボタンを押してスタート(P10参照)				
	画面右下ボタン長押し	CA除去	専用除去剤を使用しマシン内部に蓄積したカルキ分を除去します。		「CA除去」横のボタンを押してスタート(P13参照)				
	画面右下ボタン長押し	フィルター	専用浄軟水フィルターの交換作業を行います。交換時期に達すると画面のフィルターマークが赤に変わります。		「フィルター」横のボタンを押すと交換作業スタート(P12参照) マークが赤くならなくても取付から60日が経過した場合は交換が必要です。 交換時、新品でないフィルターをセットしても反応しません。				
カウンター	画面右下ボタン長押し	情報	お薦めする日々のお手入れについて表示						
	画面右下ボタン長押し	合計抽出杯数	これまでの総抽出数を全体合計とメニュー別に表示						
	画面右下ボタン長押し	日毎抽出杯数	その日の総抽出数を全体合計とメニュー別に表示		日毎抽出杯数をリセットしますか?(リセットしない場合は累積されていきます)				
画面右下ボタン長押し	画面右下ボタン長押し	お手入れ回数	各お手入れの実施回数を表示(マシン洗浄/CA除去/フィルター交換/ミルクシステムクリーニング)						

## 簡易水抜き

室温が零下になる場合・凍結の恐れがある場合は必ず以下の水抜きをしてください



⑤ 「水タンクを空に」画面の指示に従い本体から水タンクを外し空にしてから戻します。