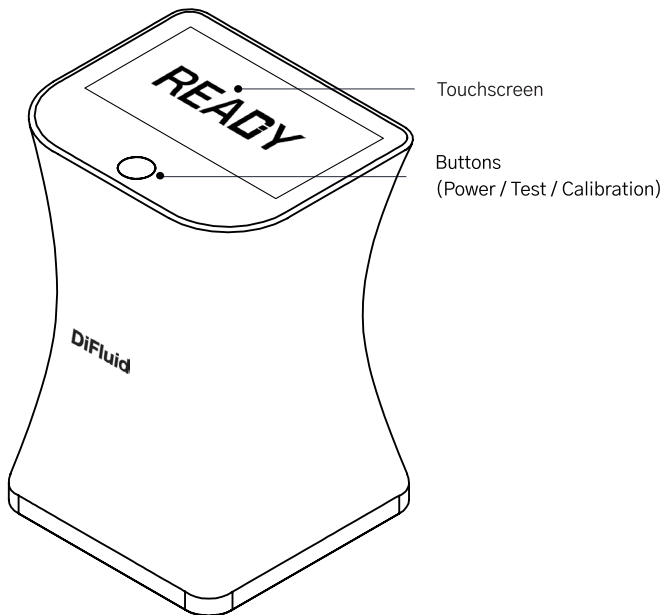


DiFluid Omni

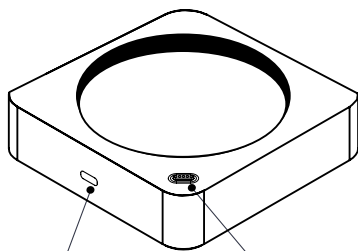
User Manual

1. Know Your Omni

Omni Main Unit



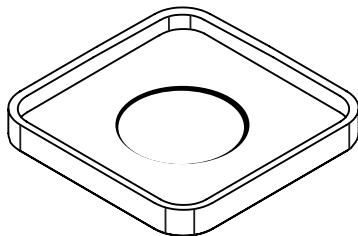
Particle Analysis Tray



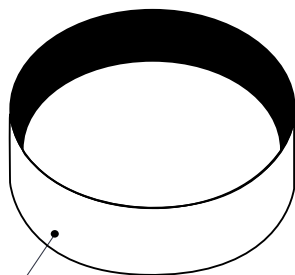
USB-C Charging Port

Magnetic Connector

Tray



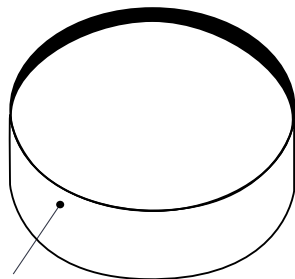
Roast Analysis Tray



Deeper side for
coffee beans



Reverse



Shallower side
for coffee ground

2. Product Parameters

Specs

Name	Professional Roast / Particle Analyzer (2-in-1)
Model	DFT-SD101
Dimensions (Main Unit)	109*79*72mm(L*W*H)
Weight (Main Unit)	290g
Screen	2.8-inch HD touchscreen
Battery	2500mAh rechargeable lithium battery
Light Source (Roast Analysis)	Multi-band NIR light source (850nm, 940nm)
Optical Sensor	Two-dimensional imaging sensor
Data Records	500 Roast Analysis Records / 500 Particle Analysis Records
Operating Temperature	0-45℃
Charging Port	USB-C
Charging Parameters	5V=1A

Accessories

Omni Main Unit *1

Particle Analysis Tray *1

Roast Analysis Tray *1

Tray *1

Calibration Plate *1

USB-C Charging Cable *1

Coffee Spoon *1

Brush*1

Scraper *1

Coffee Ground Spoon *1

Velvet Bag *1

Protective Film*1

Toolbox*1

Test Report *1

Manual (including warranty card)*1

3. Preparation Before Use

APP Download

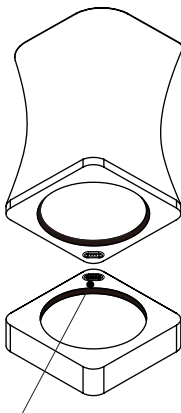
Scan the QR code below to download the CoffeeOS App.



Charging and Icons

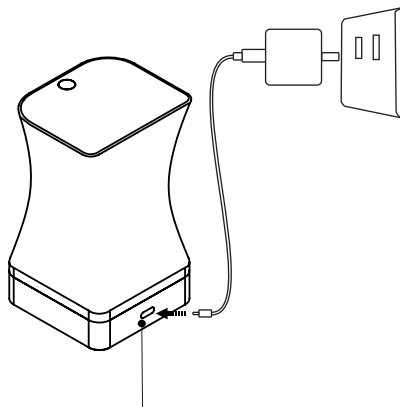
Charging: Please ensure that the battery is fully charged. Attach the Omni Main Unit to the Particle Analysis Tray and connect the included charging cable to the USB-C port of the side of the Particle Analysis Tray for charging.

1



Attach the Omni Main Unit to the Particle Analysis Tray.

2



Plug charging wire into the port of particle tray.

! Note: If you turn on the device during charging, the device will first display the "DiFluid" page, and then enter the charging status page. You need to short press the button again to enter the "READY" page.

Icon		 51%			
Description	Fully charged	Charging	Bluetooth connected	WiFi connected	Bluetooth and WiFi connected

4. Basic Operation

Operate with Button

Power-off State

Press the button once to start the device. When the screen displays "READY", the device has finished booting up.

Power-on State

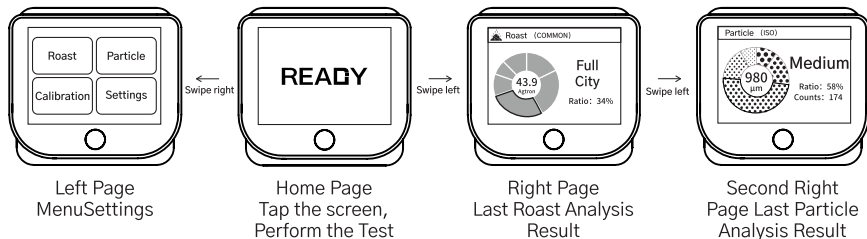
Short click: Perform the test.

A short click followed by a long press: Roast degree calibration.

Quick double-click: View device information.

Long press: Press and hold the button, and the screen will display "Power Off". Release the button to complete the shutdown operation.

Operate with Touchscreen



Swipe right to access the menu page

1. Roast : Perform roast analysis.
2. Particle: Perform particle analysis.
3. Calibration: Perform the calibration.
4. Settings: Access more settings for Omni.

Swipe left to access the analysis history page

1. View Roast Analysis History: Swipe left from the Home Page to view the last roast analysis result, and swipe down to access all roast analysis history.
2. View Particle Analysis History: Swipe left twice from the Home Page to view the last particle analysis result, and swipe down to access all particle analysis history.

On the Home Page, tap to perform the test

On a sub-page, swipe right to return to the previous level page

5. Function operation

Test

There are three methods to start the test

1. Click the button: In smart test mode, the system will automatically determine whether to perform roast analysis or particle analysis.
2. Tap the screen on the Home Page: In smart test mode, the system will automatically determine whether to perform roast analysis or particle analysis.
3. Click the <Roast> or <Particle> option on the menu page: The system will directly execute the corresponding analysis.

Roast analysis

1. Recommended Procedure

- 1) Use a roast analysis tray and a tray. Fill the beans into deeper side while the coffee ground into shallower side. Note that you need to use a Scraper to make it flush with the surface of the tray.
- 2) Click to power up, put the main unit over the roast analysis tray.
- 3) Swipe from left to right on "READY" page to enter the menu page. Click on the 'Roast' button to start test. The screen will display result after complete. (See page 11 for more details)

2. Analysis Result (See Page 12 For More Details)

3. Cautions

- 1) **Light Source:** Roast analysis utilizes near-infrared light sources (850nm, 940nm) for testing and analysis. White light is used for auxiliary functions such as smart tests and 0-6 silver skin detection.
- 2) **Silver Skin Detection:** You can choose whether to enable the silver skin detection function for coffee beans or coffee grounds in the settings. You can also adjust the sensitivity of it.

Particle Analysis

1. Recommended Procedure

- 1) Use a coffee ground spoon to scoop an appropriate amount of ground coffee into the center area of the particle analysis tray.
- 2) Click to power up, put the main unit over the particle analysis tray. Make sure the meganetic ports are connected.
- 3) Swipe from left to right on "READY" page to enter the menu page. Click on the 'Particle' button to start test. The screen will display result After the completion of the test. (See page 13 for more details)

2. Analysis Result (See Page 14 For More Details)

3. Test

- 1) If the amount of coffee ground taken is more than one flat spoon, the analysis of finer particles may be affected.
- 2) After the Smart Diffusor function is turned on, it can automatically conduct diffusion according to the current particle distribution. If the particles have already been evenly distributed, the diffusion will not be carried out again.
- 3) During testing, the particle analysis tray will beep when diffusing the particle, which is a normal phenomenon.

4. Sampling Recommendations

- 1) For coarse grind, please take two-thirds of a spoonful of fine powder.
- 2) For fine grind, please control it to one-third of a spoonful of fine powder.
- 3) If the grind cannot be determined, please take half a spoonful of fine powder.
- 4) You can adjust the sampling amount according to the actual situation to achieve better dispersion and uniformity.

Calibration

Recommended Procedure

- 1) Take off the protective cover.
- 2) Click to power up, put the main unit over the calibration plate.
- 3) Swipe from left to right on "READY" page to enter the menu page. Click on the 'Calibration' button or start calibration by short click and then long click the button. The screen will display 'Success' after completion. (See page 15 for more details)

Test

Each Omni has its unique calibration plate. If you lost the original calibration plate, you could contact our online store to purchase a new one.

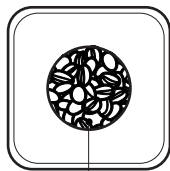
Settings

On the menu screen, click the <Settings> option to enter the settings page

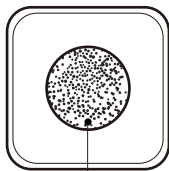
1. Roast: The settings related to roast analysis.
2. Particle: The settings related to particle analysis.
3. General: Device settings like language and screen brightness.
4. Device Info: See more Omni product information.
5. Factory Reset: Long-press on the reset icon and wait for the progress bar to complete filling (5 seconds). This will restore the device to its factory settings. (Please note: This operation will clear all the history records, reset all settings and reboot the device)

Roast Analysis Operation Diagram

1

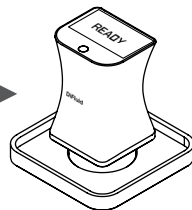


coffee beans



coffee ground

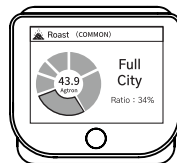
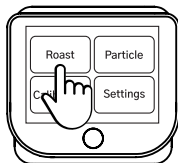
2



Use a roast analysis tray and a tray. Fill the beans into deeper side while the coffee ground into shallower side. Note that you need to use a scraper to make it flush with the surface of the tray.

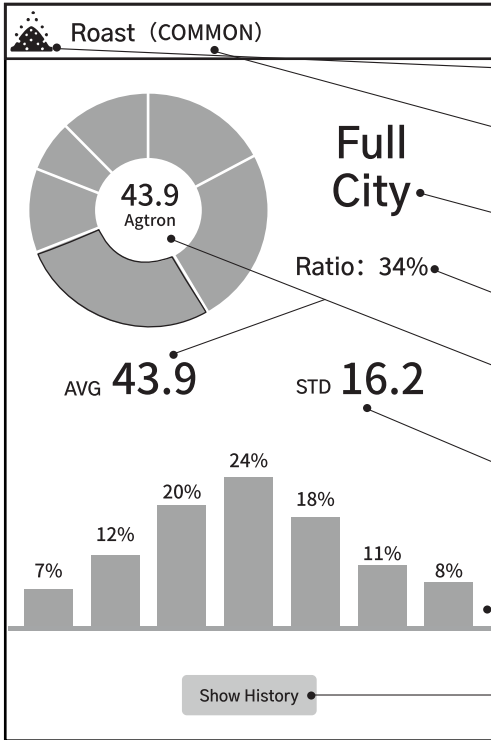
Click to power up, put the main unit over the roast analysis tray.

3



Swipe from left to right on "READY" page to enter the menu page. Click on the 'Roast' button to start test. The screen will display result after complete.

Roast Analysis Result Page



Sample Type

The current sample being tested is coffee beans or coffee grounds.

Roast Analysis Standard

The roast degree standard is used for the current result.

Roast Degree

The roast degree of the currently highlighted part of the pie chart.

Ratio

The ratio of the highlighted part of the pie chart.

Average Value

The average value of the roast degree, which reflects the overall roast degree.

Standard Deviation

The standard deviation of the roast degree reflects the roast uniformity. The smaller the value, the more uniform it is.

Distribution Details

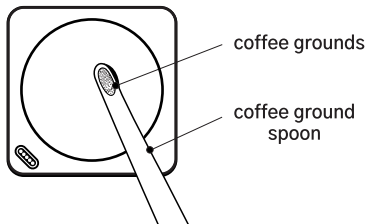
Detailed histogram of the distribution of the sample roast degree centered on the average value.

Show History

View all the history of roast analysis results.

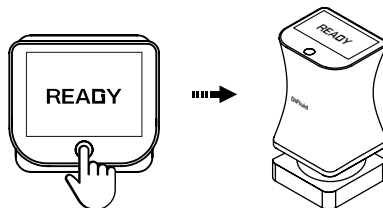
Particle Analysis Operation Diagram

1



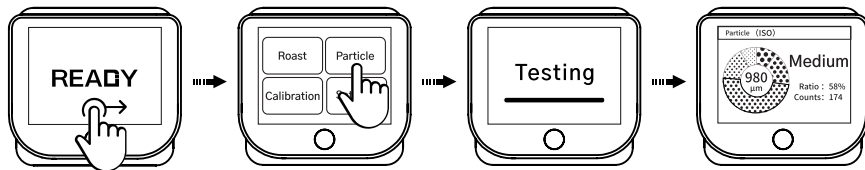
Use a coffee ground spoon to scoop an appropriate amount of ground coffee into the center area of the particle analysis tray.

2



Click to power up, put the main unit over the particle analysis tray. Make sure the magnetic ports are connected.

3



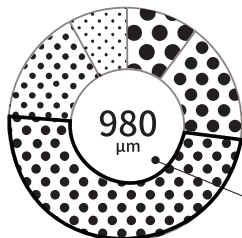
Swipe from left to right on "READY" page to enter the menu page. Click on the 'Particle' button to start test. The screen will display result after complete.

Particle Analysis Result Page

Particle (ISO)

Particle Analysis Standard

The particle analysis standard is used for the current result.



Medium

Grind Size

The grind size of the currently highlighted part of the pie chart.

Ratio: 58%

Ratio

The ratio of the highlighted part of the pie chart.

Counts: 174

Counts

The total counts of particles in this round of testing.

D₅₀ 980 μm

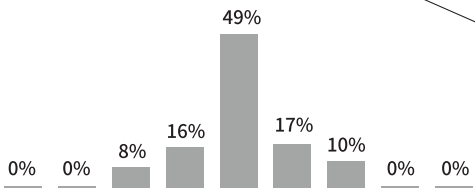
D50

Median particle size, reflecting the concentration trend.

STD 273.8

Standard Deviation

The standard deviation of the particle size reflects the uniformity of the particle size. the smaller the value, the more uniform it is.



Distribution Details

Detailed histogram of the distribution of the sample particle size displayed according to selected particle analysis standard.

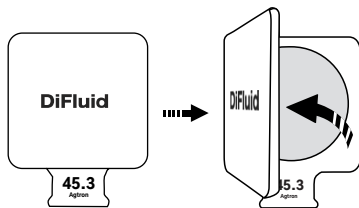
Show History

History

View all the history of particle analysis results.

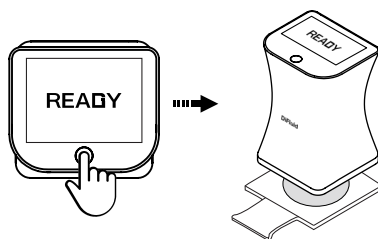
Calibration Operation Diagram

1



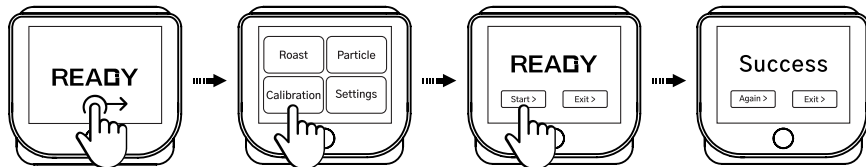
Take off the protective cover.

2



Click to power up, put the main unit over the calibration plate.

3



Swipe from left to right on "READY" page to enter the menu page. Click on the 'Calibration' button or start calibration by short click and then long click the button. The screen will display 'Calibration Success' after complete.

7. Standards Specifications

Summary of Roast Analysis Standards

AGTRON Values	COMMON	SCA
$0 \leq \text{AGTRON} \leq 30$	Espresso Roast	Very Dark
$30 < \text{AGTRON} \leq 40$	French Roast	Dark
$40 < \text{AGTRON} \leq 50$	Full City Roast	Medium-Dark
$50 < \text{AGTRON} \leq 60$	City Roast	Medium
$60 < \text{AGTRON} \leq 70$	Dark Roast	Medium-Light
$70 < \text{AGTRON} \leq 80$	Medium Roast	Light
$80 < \text{AGTRON} \leq 90$	Cinnamon Roast	Very Light
$90 < \text{AGTRON} \leq 150$	Light Roast	Extra Light

Summary of Particle Analysis Standards

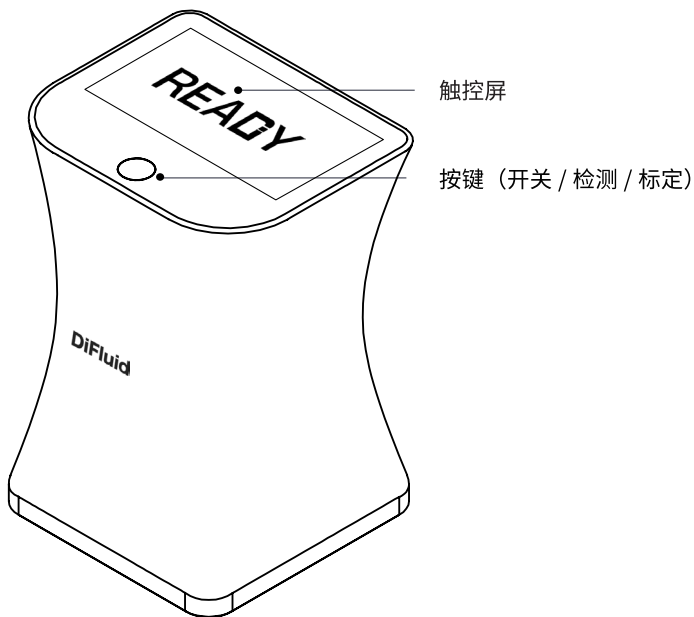
International Standard ISO Sieve pore size (µm)	American Society for Testing and Materials Sieve Specifications (ASTM)	American Sieve Society Sieve specification (TYLER)
300	50	48
425	40	35
600	30	28
850	20	20
1180	16	14
1400	14	12
1700	12	10
2360	8	8

Grind Size Standard

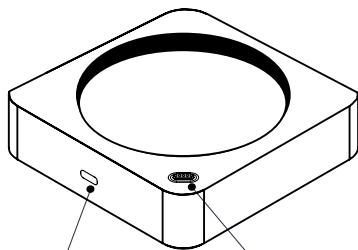
Particle Size (μm)	Grind Size
$100 \leq \text{Particle Size} < 500$	Fine
$500 \leq \text{Particle Size} < 800$	Medium Fine
$800 \leq \text{Particle Size} < 1100$	Medium
$1100 \leq \text{Particle Size} < 1400$	Medium Coarse
$1400 \leq \text{Particle Size} \leq 2500$	Coarse

1. 认识部件

Omni 主机



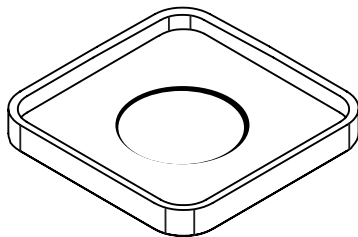
粒径盘



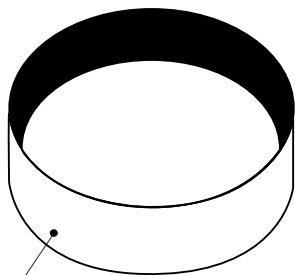
USB-C 充电接口

磁吸接口

托盘



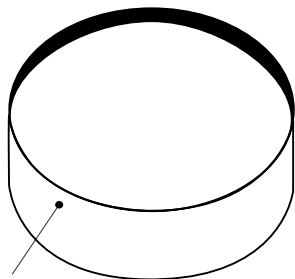
色度盘



深凹槽
装咖啡豆



反面



浅凹槽
装咖啡粉

2. 规格说明

参数

产品名称	专业级烘焙色度 / 粒径分析仪（二合一）
型号	DFT - SD101
尺寸（主机）	109*79*72mm（长 * 宽 * 高）
重量（主机）	290g（主机机身）
屏幕	2.8 寸高清触控屏
电池	2500mAh 可充电锂电池
光源（烘焙分析）	多波段近红外光源（850nm、940nm）
光学传感器	二维成像传感器
数据记录	烘焙 500 条 / 粒径 500 条
工作温度	0-45℃
充电接口	USB-C
充电参数	5V=1A

配件

Onmi 主机 *1

粒径盘 *1

色度盘 *1

托盘 *1

色值标定卡 *1

USB-C 充电线 *1

豆勺 *1

粉刷 *1

刮尺 *1

微量粉勺 *1

绒布袋 *1

钢化膜 *1

工具箱 *1

合格证 *1

检测报告 *1

说明书 (含保修卡)*1

3. 使用前准备

App 下载

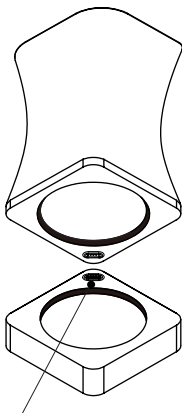
扫描下方二维码，即可下载 CoffeeOS 应用程序。



充电与图标

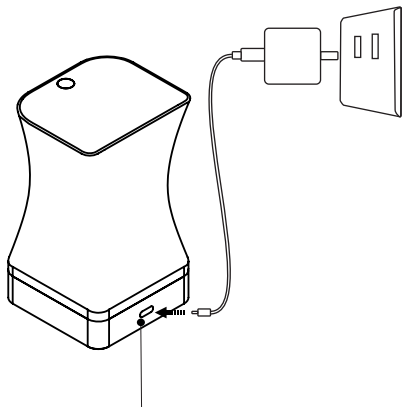
充电：将 Omni 主机与粒径盘扣合，并使用附带的充电线连接粒径盘侧面的 USB-C 接口进行充电。

1



Omni 主机与粒径盘的磁吸对齐扣合

2



将充电线插入粒径盘充电接口

⚠ 注意：如果您在充电过程中开机，机器会先出现“DiFluid”页面，再进入充电状态页面，需要再次短按按键，才能进入“READY”页面。

图标					
说明	充满电	充电中	蓝牙已连接	WIFI 已连接	蓝牙和 WIFI 已连接

4. 基础操作

按键操作

关机状态下

短按按键：启动设备，当屏幕显示“READY”时表示**开机**完成。

开机状态下

短按按键：进行**检测**操作。

短按、再长按按键：进行**色卡**校准。

快速双击按键：查看**设备信息**。

长按按键：屏幕将显示“**关机**”，松开按键即可完成关机操作。

触屏操作



往右滑动, 出现菜单页面

1. 烘焙分析: 进行烘焙分析操作。
2. 粒径分析: 进行粒径分析操作。
3. 色卡校准: 对色度值进行校准操作。
4. 参数设置: 访问更多的 Omni 设置。

往左滑动, 出现历史记录页面

1. 查看烘焙历史记录: 从主界面上向左滑动可查看上**一次**的历史记录, 向下滑动可查看全部历史记录。
2. 查看粒径历史记录: 从主界面上向左滑动**两次**可查看上**一次**的历史记录, 向下滑动可查看全部历史记录。

主界面直接轻触, 进行检测分析

在子页面, 往右滑动, 返回上一级页面

5. 功能操作

检测操作

触发检测方法

1. 短按按键：智能检测模式，系统自动判断进行烘焙分析或粒径分析。
2. 在主界面轻触屏幕：智能检测模式，系统自动判断进行烘焙分析或粒径分析。
3. 菜单页面轻触 < 烘焙分析 > 或 < 粒径分析 > 选项：系统会直接执行相应的分析。

烘焙分析

1. 操作方法

- 1) 使用色度盘和托盘，色度盘浅凹槽部分放咖啡粉，深凹槽部分放咖啡豆。注意需要使用刮尺使其与色度盘表面平齐。
- 2) 短按按键，设备开机；再将主机和色度盘扣合。
- 3) 在“READY”页面从左向右滑动，进入菜单页面；随后点击烘焙分析，进行检测；触控屏显示检测结果，可下滑查看更多细节。（详细第 29 页）

2. 结果页面（详见第 30 页）

3. 注意事项

- 1) 光源：烘焙色度分析使用近红外光源（850nm、940nm）进行探测分析。白光则用于智能检测判断和银皮检测等辅助功能。
- 2) 银皮检测：您可以在设置中选择是否开启咖啡豆粉的银皮检测功能，并进行灵敏度设置。

粒径分析

1. 操作方法

- 1) 使用微量勺舀取适量咖啡粉放入粒径盘的中心区域。
- 2) 短按按键，设备开机；再将主机连接到粒径盘上，确保粒径盘和主机的磁吸接口正确连接。
- 3) 在“READY”页面从左向右滑动，进入菜单页面；随后点击粒径分析，进行检测；触控屏显示检测结果，可下滑查看更多细节。（详细第 31 页）

2. 结果页面（详见第 32 页）

3. 注意事项

- 1) 取粉量如多于一勺的情况下，对于较细的颗粒分析可能造成影响。
- 2) 智能震粉模式功能开启后，可以自动根据当前颗粒分布情况进行震粉。在颗粒均匀分布的情况下，不会再进行震粉。
- 3) 检测过程中，粒径盘会在震粉时发出蜂鸣声，属于正常现象。

4. 取样建议

- 1) 对于粗研磨度，请取三分之二勺微量粉。
- 2) 对于细研磨度，请控制在三分之一勺微量粉。
- 3) 如果无法判断研磨度，请取半勺微量粉即可。
- 4) 您可以根据实际情况适当调整取样量，以达到震散和震均匀的目的。

色卡校准

操作方法

- 1) 取下色值标定卡保护盖。
- 2) 短按按键，设备开机；再将主机和色值标定卡扣合。
- 3) 在“READY”页面从左向右滑动，进入菜单页面；随后点击色卡校准，进入标定页面或通过短按再长按按键进入标定页面，点击启动进行色卡标定，当屏幕显示成功即完成标定。（详细第 33 页）

注意事项

色值标定卡和设备之间是一对一绑定的关系。如果不慎丢失了色值标定卡，请联系官方旗舰店再次购买色值标定卡进行绑定。

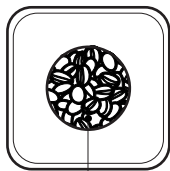
参数设置

菜单界面下，点击 < 参数设置 > 选项，进入设置页面

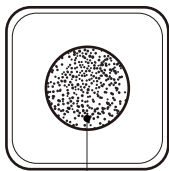
1. 烘焙分析参数：可以设置更多 Omni 烘焙分析的参数。
2. 粒径分析参数：可以设置更多 Omni 粒径分析的参数。
3. 通用：设备通用设置如语言和屏幕亮度。
4. 设备信息：可以查看更多 Omni 产品信息。
5. 恢复出厂模式：长按屏幕，等待进度条指示完成填充，即可完成出厂设置。（请注意：此操作将清空历史记录并恢复参数为出厂默认设置状态）

烘焙分析操作示意图

1



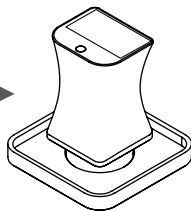
咖啡豆



咖啡粉

使用色度盘和托盘，色度盘浅凹槽部分放咖啡粉，深凹槽部分放咖啡豆。注意需要使用刮尺使其与色度盘表面平齐。

2



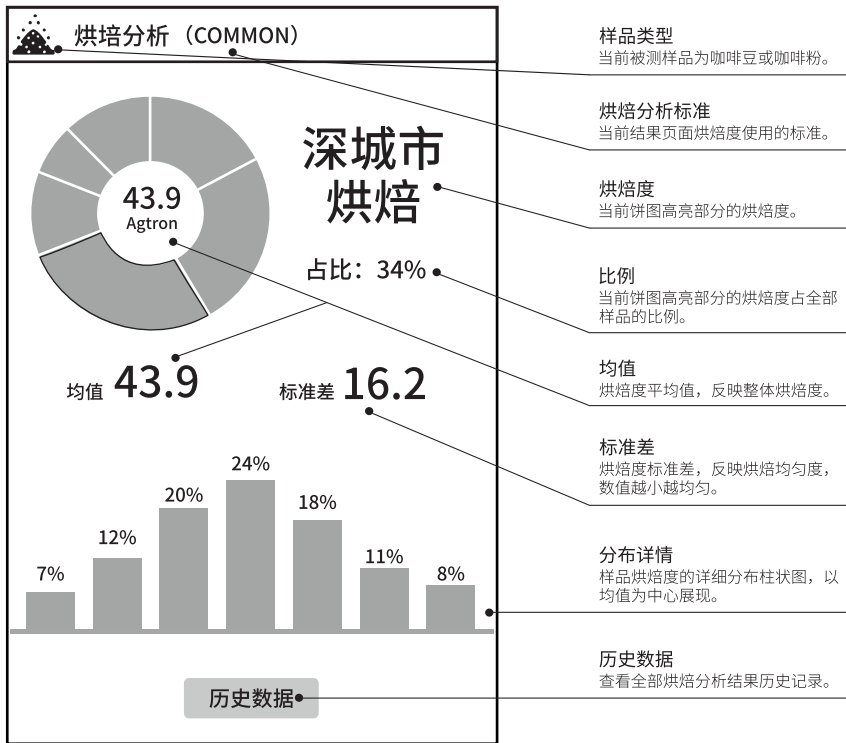
短按按键，设备开机，再将主机和色度盘扣合。

3



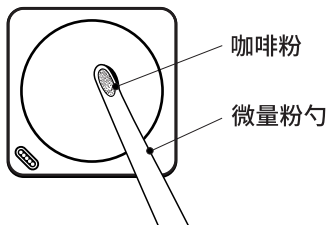
在“READY”页面从左向右滑动，进入菜单页面；随后点击烘焙分析，进行检测；触控屏显示检测结果，可下滑查看更多细节。

烘焙分析结果页面



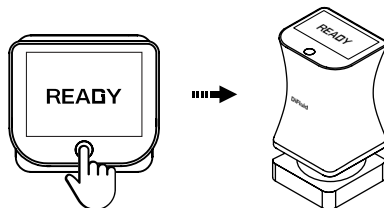
粒径分析操作示意图

1



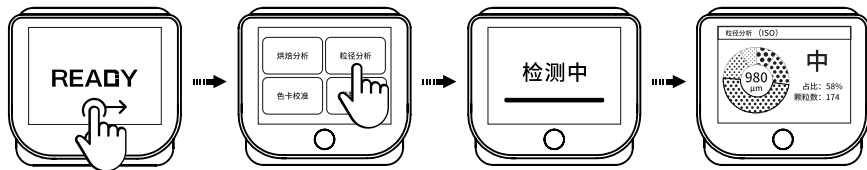
使用微量勺舀取适量咖啡粉放入粒径盘的
区域。

2



短按按键，设备开机；再将主机连接到粒径盘
上，确保粒径盘和主机的磁吸接口正确连接。

3



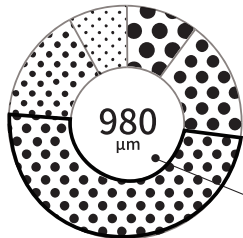
在“READY”页面从左向右滑动，进入菜单页面；随后点击粒径分析，进行检测；触控屏显示检测结果，可
下滑查看更多细节。

粒径分析结果页面

粒径分析 (ISO)

粒径分析标准

当前结果页面粒径分类使用的标准。



中

研磨度

当前饼图高亮部分的研磨度。

占比: 58%

比例

当前饼图高亮部分的研磨度占全部样品的比例。

颗粒数: 174

颗粒数

本轮检测中总颗粒数。

D₅₀ 980 μm

标准差 273.8

D50

粒径中位数, 反映集中趋势。

标准差

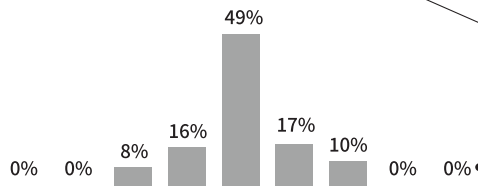
粒径标准差, 反映颗粒大小均匀度, 数值越小越均匀。

分布详情

样品粒径大小的详细分布图, 根据所选粒径分析标准展示。

历史记录

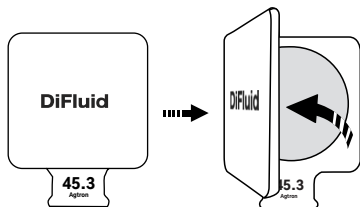
查看全部粒径分析结果历史记录。



历史数据

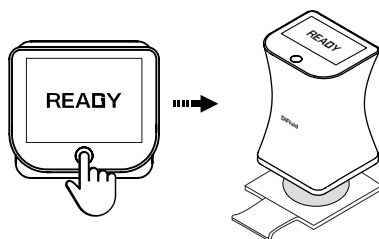
色卡校准操作示意图

1



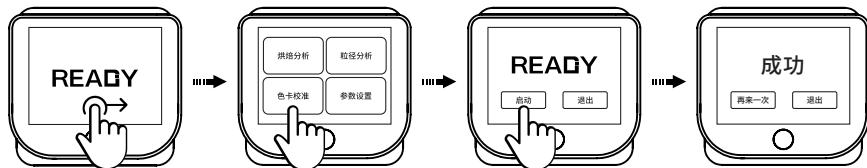
取下色值标定卡保护盖。

2



短按按键，设备开机；再将主机和色值标定卡扣合。

3



在“READY”页面从左向右滑动，进入菜单页面；随后点击色卡校准，进入标定页面或通过短按再长按按键进入标定页面，点击启动进行色卡标定，当屏幕显示成功即完成标定。

7. 烘焙和粒径标准规范

烘焙标准汇总

AGTRON 数值	COMMON	SCA
$0 \leq \text{AGTRON} \leq 30$	意式烘焙	非常深
$30 < \text{AGTRON} \leq 40$	法式烘焙	深色
$40 < \text{AGTRON} \leq 50$	深城市烘焙	中深
$50 < \text{AGTRON} \leq 60$	城市烘焙	中等
$60 < \text{AGTRON} \leq 70$	深度烘焙	中浅
$70 < \text{AGTRON} \leq 80$	中度烘焙	浅
$80 < \text{AGTRON} \leq 90$	肉桂烘焙	非常浅
$90 < \text{AGTRON} \leq 150$	浅度烘焙	极浅

粒径标准汇总

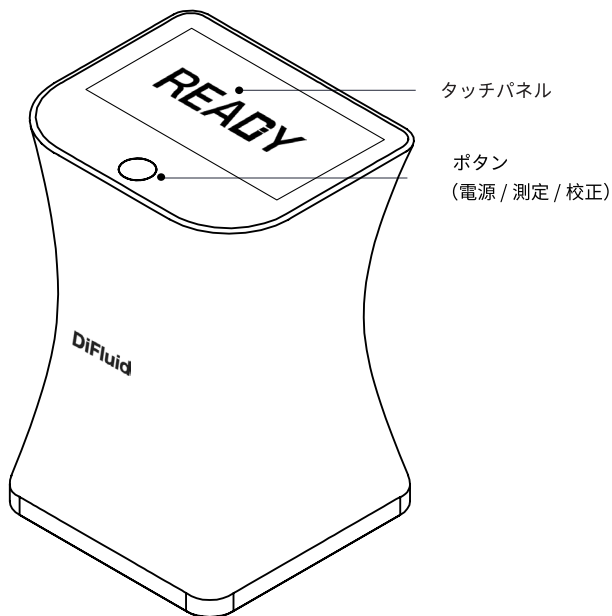
国际标准 ISO 筛网孔径 (μm)	美国材料实验协会 筛网规格 (ASTM)	美国筛网协会 筛网规格 (TYLER)
300	50	48
425	40	35
600	30	28
850	20	20
1180	16	14
1400	14	12
1700	12	10
2360	8	8

研磨度标准

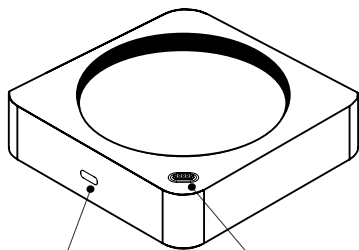
粒径大小 (μm)	研磨度
100 ≤ 直径 < 500	细
500 ≤ 直径 < 800	中细
800 ≤ 直径 < 1100	中
1100 ≤ 直径 < 1400	中粗
1400 ≤ 直径 ≤ 2500	粗

1. 各部の名称

Omni 本体



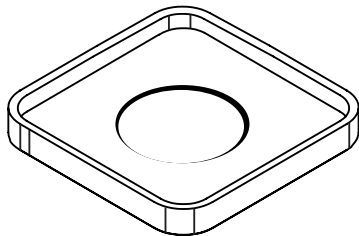
粒度トレイ



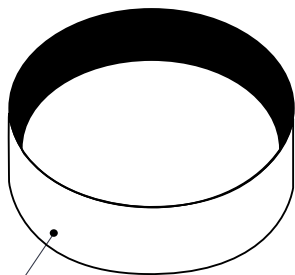
USB-C 充電ポート

磁石付き接続ポート

トレイ



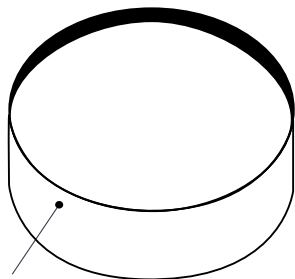
焙煎度合いトレイ



深くぼみにコーヒー
豆を詰める



反面



浅くぼみに挽いた
コーヒー粉を詰める

2. 製品規格

仕様

製品名	プロ級 焙煎度合い / 粒度分析機器 (2-in-1)
型番	DFT - SD101
寸法 (本体)	109*79*72mm(長さ * 幅 * 高さ)
重さ (本体)	290g
液晶画面	2.8 インチ高解像度タッチスクリーン
バッテリー	2500mAh 充電式リチウム電池
光源 (焙煎度合い分析)	多波長近赤外線光源 (850nm, 940nm)
光学センサー	2D CMOS イメージングセンサー
データ記録	焙煎度合い 500 件 / 粒度 500 件
動作温度範囲	0-45°C
充電ポート	USB-C
電源	5V≒1A

同梱物

Omni 本体 *1

粒度トレイ *1

焙煎度合いトレイ *1

トレイ *1

校正用色カード *1

USB-C 充電ケーブル *1

コーヒー豆スプーン *1

ブラシ *1

スクレーパー *1

微量粉スプーン *1

収納袋 *1

保護フィルム *1

道具箱 *1

検査報告書 *1

取り扱い説明書 (保証カード) *1

3. 使用する前の準備

アプリのダウンロード

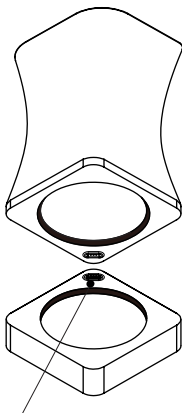
下の左側の QR コードをスキャンすると、CoffeeOS アプリをダウンロードできます。



充電方法 & アイオンの説明

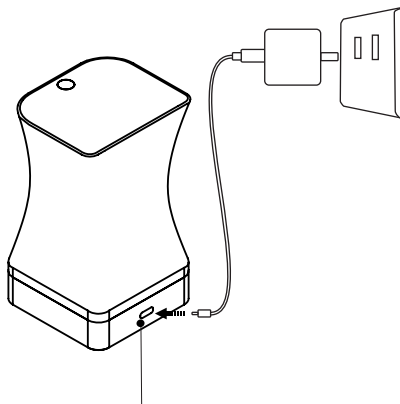
充電： バッテリーが十分に充電されていることを確認してください。電池残量が少ない場合は、Omni 本体を粒度トレイにセットして、付属の充電ケーブルを粒度トレイ側面の USB-C 充電ポートに接続して充電してください。

1



Omni 本体と粒度トレイの磁気吸着を合わせてセットしてください。

2



充電ケーブルを粒度トレイの充電ポートに接続してください。

⚠ ご注意： 充電中に電源を入れた場合、画面が最初に「DiFluid」と表示され、その後充電状態の表示画面に入ります。再びボタンを短押してから、「READY」の画面に入ることができます。

アイコン		 51%			
説明	満充電	充電中	Bluetoothと 接続済み	WIFI 接続済み	Bluetoothと WIFI 接続済み

4. 基本操作

ボタンの操作

電源オフの状態

短押し：電源をオンにします。画面に「DiFluid」と表示されます。

電源オンの状態

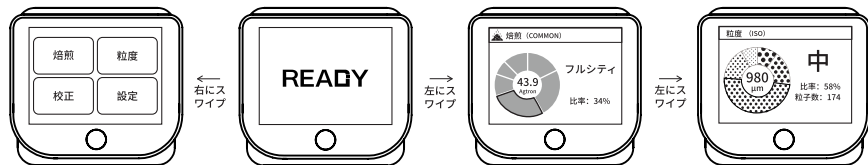
1回短押し：測定を開始します。

短押ししてから長押し：色カードで校正の画面に入ります。

速く2回押し：デバイスの情報を確認します。

1回長押し：液晶画面に「電源オフ」と表示され、ボタンから手を離すと、電源オフになります。

タッチパネルの操作



左の画面
メニュー設定

ホーム画面
軽く画面をタッチし
て、測定を開始します

右の画面①
前回の焙煎度合い
分析結果

右の画面②
前回の粒度分析結果

ホーム画面で右にスワイプした時、メニュー画面が表示されます

- 1、焙煎：焙煎度合い分析の操作を行います。
- 2、粒度：粒度分析の操作を行います。
- 3、校正：焙煎度合いの値に対し、校正の操作をします。
- 4、設定：さらに Omni の設定項目にアクセスします。

ホーム画面で左にスワイプした時、履歴データが表示されます

- 1、焙煎の履歴データ：ホーム画面で左に1回スワイプすると、前回の履歴が確認できます。もっと下にスワイプすると、すべての履歴が確認できます。
- 2、粒度の履歴データ：ホーム画面で左に2回スワイプすると、前回の履歴が確認できます。もっと下にスワイプすると、すべての履歴が確認できます。

直接ホーム画面を軽くタッチして、測定が開始されます

ホーム画面のほかの画面では、右にスワイプすることで、前のページに戻れます

5. 機能操作

測定

測定を開始する3つの方法

- 1、1回ボタンを短押しする：（スマート測定モード）デバイスが自動的に焙煎度合い分析か粒度分析かを判断し、測定を開始します。
- 2、ホーム画面でタッチパネルを軽くタッチする：（スマート測定モード）デバイスが自動的に焙煎度合い分析か粒度分析かを判断し、測定を開始します。
- 3、メニュー画面で、「焙煎」または「粒度」を軽くタッチすると、デバイスが指定の分析を直接開始します。

焙煎度合い分析

1、操作の方法

- 1) 焙煎度合いトレイとトレイを使って、焙煎度合いトレイの浅いくぼみにコーヒー粉を入れ、深いくぼみにコーヒー豆を入れます。スクレーパーを使用して、豆や粉を焙煎度合いトレイの表面と平らに均してください。
- 2) ボタンを短押して電源を入れて、Omni 本体と粒度トレイの磁気吸着を合わせてセットします。
- 3) <READY> 画面で左から右にスワイプして、メニュー画面に進みます。<焙煎> をタップして測定を行い、タッチパネルには測定結果が表示されます。結果表示画面で下にスワイプして詳細情報を表示できます。（詳細は第 47 ページをご参照ください）

2、結果表示の画面（詳細は第 48 ページをご参照ください）

3、取り扱い上の注意

- 1) 光源：焙煎度合い分析には近赤外線光源 (850nm、940nm) を使用して測定と分析を行います。一方、白色光はスマート測定判断やシルバースキン（銀皮）計測などの補助機能に用いられます。
- 2) シルバースキン（銀皮）計測：「設定」でコーヒー豆と粉のシルバースキン計測機能のオンオフと感度設定が設定できます。

粒度分析

1、操作の方法

- 1) 微量粉スプーンを使って、適量のコーヒー粉を取り、粒度トレイの中心部に置きます。
- 2) ボタンを短押しして電源を入れます。Omni 本体を粒度トレイに接続し、本体と粒度トレイの磁気接続が正しく合っていることを確認してください。
- 3) <READY> 画面で左から右にスワイプして、メニュー画面に進みます。<粒度> をタップして測定を行い、タッチパネルには測定結果が表示されます。結果表示画面で下にスワイプして詳細情報を表示できます。（詳細は第 49 ページをご参照ください）

2、結果表示の画面（詳細は第 50 ページをご参照ください）

3. 取り扱い上の注意

- 1) 粉の取り量がスプーンの 1 杯分以上の場合、細かい粒子の分析に影響を及ぼす可能性があります。
- 2) スマート粉振動モードがオンにすると、現在の粒子分布状況に基づいて自動的に粉振動が行われます。粒子が均等に分布している場合、粉振動は行われません。
- 3) 測定中に、粒度トレイが振動する際にブザー音が鳴ることがありますが、これは正常な現象です。

4、サンプル

- 1) 粗挽きの場合、微量粉スプーンの 3 分の 2 のサンプルを取ってください。
- 2) 細挽きの場合、微量粉スプーンの 3 分の 1 のサンプルを取ってください。
- 3) 挽き目が判断できない場合は、微量粉スプーンの半分のサンプルを取ってください。
- 4) 実際の状況に応じて、適切にサンプル量を調整して、均一に散布の目的を達成することができます。

色カードで校正

操作の方法

- 1) カードのカバーを取り外します。
- 2) 短押しして電源を入れます。校正用色カードと本体をセットします。
- 3) READY 画面で左から右にスワイプして、メニュー画面に進みます。＜校正＞をタップして、または任意の画面で、短押ししてから長押しして、校正の画面に入ります。＜スタート＞をタップして校正を開始します。液晶画面に成功が表示されたら、校正完了です。（詳細は第 51 ページをご参照ください）

取り扱い上の注意

校正用色カードと機器は 1 対 1 の関係で結び付けられています。もし校正用色カードをなくなった場合は、お買い上げ店または弊社にお問い合わせいただき、再度校正用色カードを購入して結び付けてください。

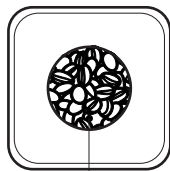
仕様の設定

メニュー画面で、＜設定＞をクリックし、設定の画面に入ります

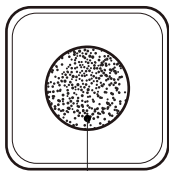
- 1、焙煎度合いの設定値：より多くの Omni 焙煎度合い分析に関する設定値を設定できます。
- 2、粒度分析の設定値：より多くの Omni 粒度分析に関する設定値を設定できます。
- 3、一般設定：言語、画面の明るさなどを設定できます。
- 4、デバイス情報：Omni に関する情報をもっと確認できます。
- 5、工場出荷時設定に戻す：タッチパネルを長押しし、進捗バーが完了するのを待ってください。これで出荷時設定に戻ります（注意：この操作により、履歴が消去され、設定値が工場出荷時のデフォルト設定に戻ります）。

焙煎度合い分析 操作イメージ図

1



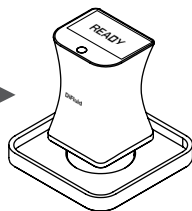
コーヒー豆



コーヒー粉

焙煎度合いトレイとトレイを使って、焙煎度合いトレイの浅いくぼみにコーヒー粉を入れ、深くくぼみにコーヒー豆を入れます。スクレーパーを使用して、豆や粉を焙煎度合いトレイの表面と平らに均してください。

2



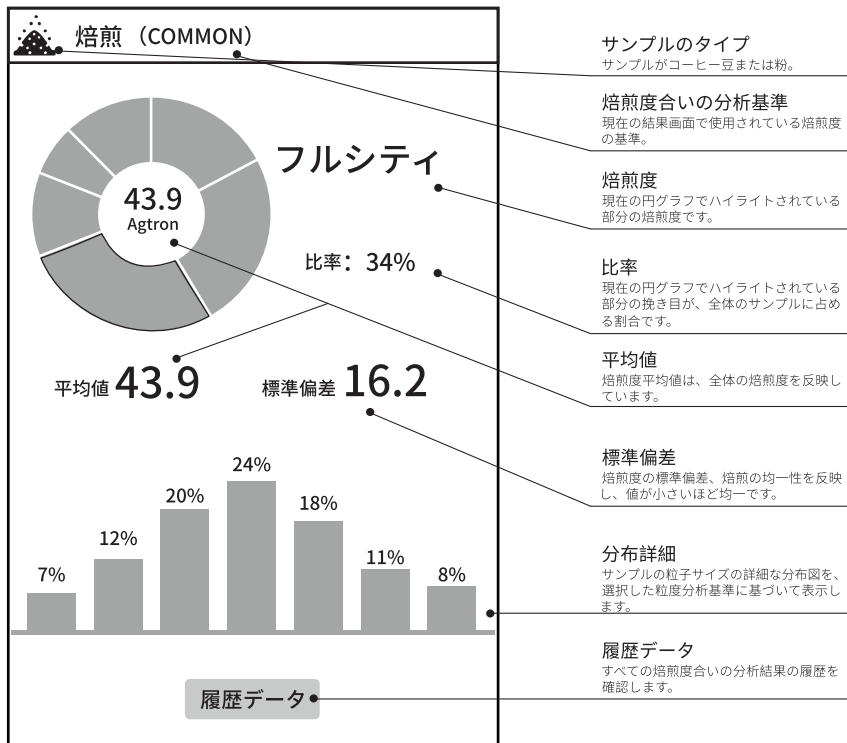
ボタンを短押しして電源を入れて、Omni 本体と焙煎度合いトレイを合わせてセットします。

3



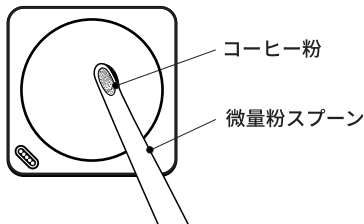
<READY> 画面で左から右にスワイプして、メニュー画面に進みます。<焙煎> をタップして測定を行い、タッチパネルには測定結果が表示されます。結果表示画面で下にスワイプして詳細情報を表示できます。

焙煎度合い分析の結果画面



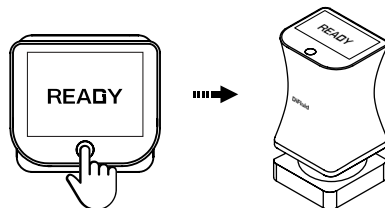
粒度分析 操作イメージ図

1



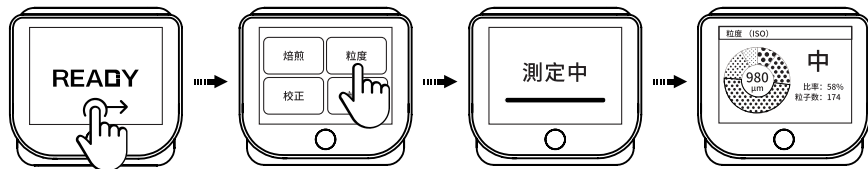
微量粉スプーンを使って、適量なコーヒー粉を取り、粒度トレイの中心部に置きます。

2



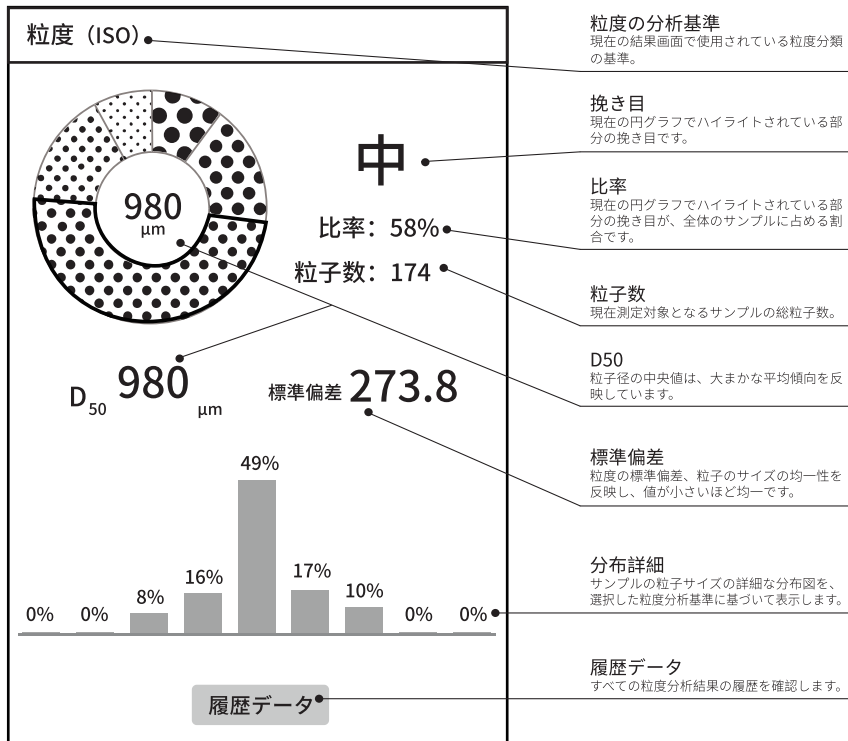
ボタンを短押しして電源を入れます。Omni 本体を粒度トレイに接続し、本体と粒度トレイの磁気接続が正しく合っていることを確認してください。

3



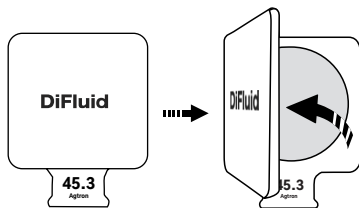
<READY> 画面で左から右にスワイプして、メニュー画面に進みます。<粒度> をタップして測定を行い、タッチパネルには測定結果が表示されます。結果表示画面で下にスワイプして詳細情報を表示できます。

粒度分析の結果画面



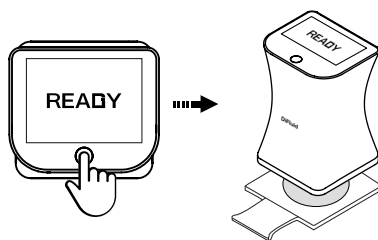
色カードで校正 操作イメージ図

1



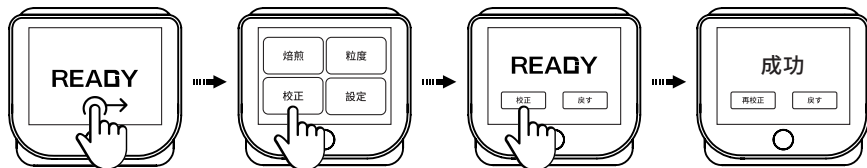
カードのカバーを取り外します。

2



短押しして電源を入れます。校正用色カードと本体をセットします。

3



<READY> 画面で左から右にスワイプして、メニュー画面に進みます。<校正> をタップして、または任意の画面で、短押ししてから長押しして、校正の画面に入ります。<スタート> をタップして校正を開始します。液晶画面に成功が表示されたら、校正完了です。

7. 焙煎と粒度の基準規格

焙煎度合い 標準のまとめ

アグトロ値	COMMON	SCA
$0 \leq \text{アグトロ} \leq 30$	イタリアンロースト (深煎り)	もっとも深煎り
$30 < \text{アグトロ} \leq 40$	フレンチロースト (深煎り)	深煎り
$40 < \text{アグトロ} \leq 50$	フルシティロースト (中深煎り)	中深煎り
$50 < \text{アグトロ} \leq 60$	シティロースト (中煎り)	中煎り
$60 < \text{アグトロ} \leq 70$	ハイロースト (中浅煎り)	中浅煎り
$70 < \text{アグトロ} \leq 80$	ミディアムロースト (浅煎り)	浅煎り
$80 < \text{アグトロ} \leq 90$	シナモンロースト (浅煎り)	最も浅煎り
$90 < \text{アグトロ} \leq 150$	ライトロースト (浅煎り)	極浅煎り

粒度 標準のまとめ

国際規格 ISO ふるい目のサイズ (μm)	アメリカ材料試験協会 ふるい目の仕様 (ASTM)	アメリカふるいメッシュ協会 ふるい目の仕様 (TYLER)
300	50	48
425	40	35
600	30	28
850	20	20
1180	16	14
1400	14	12
1700	12	10
2360	8	8

挽き目 標準のまとめ

粒子のサイズ (μm)	挽き目
100 ≤ 粒子のサイズ < 500	細挽き
500 ≤ 粒子のサイズ < 800	中細挽き
800 ≤ 粒子のサイズ < 1100	中挽き
1100 ≤ 粒子のサイズ < 1400	中粗挽き
1400 ≤ 粒子のサイズ ≤ 2500	粗挽き

Product Warranty Card

保修卡 / 保証書 / 保固卡

One year warranty

一年品質保証

一年安心品質保証

一年品質保證

Thank you for purchasing our product. Please contact us with any questions

感谢您选购我们的产品，有任何产品问题请联系我们！

この度はお買い求め頂き、誠にありがとうございます。

本機についてご不明な点や技術的なご質問、故障と思われる時のご相談について

ては下記のお問い合わせ先をご利用ください。

感謝選購我們的產品，有任何產品問題請聯繫我們



Scan here to check quality assurance regulations

扫码查看质保条例

保証内容を確認するにはQRコードをスキャンしてください。

掃描查看質保條例

User Information/ 用戶信息 / お客様情報 / 消費者資訊

User Name/ 用戶名 / お名前 / 姓名	
User Address/ 用戶住址 / ご住所 / 地址	
Phone Number/ 联系方式 / 電話番号 / 聯繫方式	

Product Information/ 产品信息 / 商品情報 / 產品資訊

Product Name/ 產品名 / ブランド / 產品名	
Serial Number/ 序列号 / 品番 / 序號	
Sales Date/ 购买日期 / お買い上げ日 / 購買日期	

Sales Unit Information/ 销售单位信息 / 販売店情報 / 銷售商資訊

Name Of Sales Unit/ 銷售單位 / 販売店名 / 銷售商名	
Sales Unit Address/ 銷售單位地址 / 販売店住所 / 銷售商名	

Shenzhen Digitizing Fluid Technology Co., Ltd.

Add: Room 1602, Jinhua Building, Longhua District, Shenzhen, China.

Tel: (+86) 0755-23761557

Web: www.diffluid.com