

ユーザーマニュアル

ja

A300

FCS4070



マシンをお使いの前に、ユーザーマニュアルを必ずお読みください。

マニュアルはマシンとともに保管し、マシンを第三者に売却または譲渡するときには、マニュアルも次のユーザーに渡してください。

FRANKE

MAKE IT WONDERFUL

IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

when great coffee makes
happier customers.

FRANKE

Want to know more? coffee.franke.com

MAKE IT WONDERFUL

目次

1	安全にご利用いただくために	5
1.1	適切な使用.....	5
1.2	コーヒーマシンの使用条件	5
1.3	ANSI による安全上の注意事項.....	6
1.4	このコーヒーマシンを使用する上での注意事項	6
2	記号の説明.....	11
2.1	マニュアルで使用する記号	11
2.2	ソフトウェアで使用する記号	12
3	納品内容	16
4	製品識別データ	18
4.1	銘板の位置.....	18
4.2	タイプコード.....	18
5	マシンの説明.....	20
5.1	コーヒーマシン	20
5.2	追加ユニット	22
5.3	ユーザーインターフェース	23
5.4	[クイックセレクト] モード	23
6	設置	25
6.1	準備	25
6.2	A300 の寸法	26
6.3	給水の要件.....	27
6.4	コーヒーマシンのセットアップと準備.....	29
6.5	水道の接続.....	30
6.6	排水を接続する	31
6.7	電気回路の接続.....	31
6.8	マシンの電源オン	32
7	初めてマシンの電源を入れる	33
7.1	スケール除去カートリッジの挿入.....	34
7.2	コンテナにリソースを補充する.....	34
8	設定	36
8.1	メンテナンスレベルに切り替えます	36
8.2	PIN コード	36
8.3	マイ設定	36
9	コンテナの補充/コンテナを空にする.....	43
9.1	マシンを充填.....	43
9.2	焙煎したコーヒー豆の使用と保管.....	43
9.3	コーヒー豆の補充.....	44

9.4	挽き具合の設定.....	45
9.5	パウダーの補充.....	45
9.6	水タンクへの注水.....	46
9.7	ミルクの補充.....	47
9.8	カス受けを空にする.....	48
9.9	パウダーホッパーを空にする.....	49
9.10	冷却ユニットを空にする.....	50
10	ドリンクを作る.....	52
10.1	[クイックセレクト] モードでドリンクを抽出する.....	52
11	洗浄.....	53
11.1	概要.....	53
11.2	洗浄プロセスの開始.....	54
11.3	毎週の洗浄.....	55
11.4	コーヒーマシンのすすぎ.....	58
11.5	お手入れキット.....	59
12	スケール除去.....	61
12.1	スケール除去の実施間隔.....	61
12.2	スケール除去.....	61
13	トラブルシューティング.....	64
13.1	えらーめっせーじ.....	64
13.2	コーヒーマシンのトラブルシューティング.....	64
13.3	ドリンクの品質に関するトラブルシューティング.....	67
14	技術仕様.....	69
14.1	抽出能力 (DIN 18873-2:2016-02 準拠).....	69
14.2	コーヒーマシンの技術仕様.....	69
14.3	コーヒーマシンの電気接続.....	69
	索引.....	70

1 安全にご利用いただくために

1.1 適切な使用

1.1.1 コーヒーマシン

- A300 は、ドリンクの調理用に飲食店やオフィスなどで使用することを目的とした装置です。
- A300 は、コーヒー豆、自動抽出器用パウダー、フレッシュミルクを用いてドリンクを作ることができます。
- A300は、本取扱説明書および技術仕様に従って、ドリンクを抽出するための装置です。
- A300は屋内での使用を目的としています。

注意点

- A300は屋外での使用には適していません。

1.1.2 追加ユニット

冷却ユニット

- 冷却ユニットは、コーヒーマシンでコーヒーを作る際に使用するミルクの冷却専用装置です。冷たいミルクのみを使用してください (2 ~ 5 °C)。
- Franke ミルクシステム洗浄剤のみを使用してください。

注意点

- 他の洗浄剤を使用すると、ミルクシステム内に残留物が残る恐れがあります。

1.2 コーヒーマシンの使用条件

- A300 は必ず、トレーニングを受けたスタッフが使用してください。
- A300 を操作する方は、必ずマニュアルを読み、正しい使い方を理解してください (ただし、セルフサービスで使用するお客様を除く)。
- セルフサービス方式での使用にあたっては、利用者に事故がないよう、常に注意する必要があります。
- A300 や追加ユニットを操作する前に、本マニュアルをよくお読みください。
- A300 や追加ユニットを操作する前に、各種機能をよく理解してください。
- A300 や追加ユニットの接続ラインが損傷している場合は、A300 を使用しないでください。
- A300 を使用する前に、A300 や追加ユニットを正しく洗浄または充填してください。
- 8才未満のお子様はA300 や追加ユニットを使用することは禁止されています。

- お子様または身体的、感覚的、もしくは精神的機能が低下している大人は、監督者がいる場合を除いて、A300 や追加ユニットを使用しないでください。また、A300 や追加ユニットで遊ばないでください。
- お子様は A300 や追加ユニットを洗浄することは禁止されています。

1.3 ANSI による安全上の注意事項

作業員の安全と原材料の安全を確保するため、以下の安全上の注意事項を必ず確認してください。

記号と警告表示は、危険度を示します。



警告

「警告」は、潜在的な危険を示しています。「危険」は、取り扱いを誤った場合、死亡または重大な傷害を負う可能性がある差し迫った危険を示しています。



注意

「注意」は、取り扱いを誤った場合、軽度または中程度の傷害を負う可能性がある危険な状況を示しています。



注記

「注記」は、マシンの損傷リスクへの注意を示しています。

1.4 このコーヒーマシンを使用する上での注意事項



警告

出火の恐れあり

電源コードが電氣的に過負荷状態の場合、熱が発生して火災を引き起こす恐れがあります。

- a) 装置を電源に繋ぐ際には、電源タップ、マルチソケット、または延長コードを使用しないでください。



警告

感電による致命傷の恐れあり

電源ケーブル、パイプ、プッシュオンフィッティングが損傷していると、感電につながる恐れがあります。

- a) 損傷した電源ケーブル、パイプ、プッシュオンフィッティングを電源に接続しないでください。
- b) 損傷した電源ケーブル、パイプ、プッシュオンフィッティングがある場合は交換してください。
電源ケーブルが固定されている場合は、サービス技術者に連絡してください。電源接続ケーブルが固定されていない場合は、新しい純正の電源ケーブルを注文してご使用ください。
- c) マシンおよび電源ケーブルは、ガスコンロや電気コンロ、オープンなど表面が高温になるものの近くに置かないでください。
- d) 電源ケーブルが挟まれたり、尖った部分に擦れたりしないように注意してください。



警告

感電による致命傷の恐れあり

マシンに液体や湿気が混入したり、漏れたりすると、感電につながる恐れがあります。

- a) 液体または蒸気の噴射口をマシンに向けしないでください。
- b) マシンの上で液体を注入しないでください。
- c) マシンを液体に浸けしないでください。
- d) 漏水の場合、または液体や湿気がマシンに混入した場合は、マシンの電源を抜いてください。



警告

感電による致命傷の恐れあり

電気システムに対して不適切な作業、修理、またはサービスを行うと、感電の恐れがあります。

- a) 電気部品の修理は必ず当社のサービス技術者に依頼し、純正部品を使用してください。
- b) 点検は、資格を持ったフランケ認定の技術者のみが行ってください。



警告

窒息の危険あり

プラスチックの梱包材によって、お子様が窒息する恐れがあります。

- a) お子様がプラスチックの梱包材を手にしないように注意してください。

**警告****やけどの恐れあり**

すすぎ中は、熱湯が放出されます。

- a) すすぎ中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。
- b) ドリップトレイのメッシュ部分には何も置かないでください。
- c) やけどを負った場合: ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

**警告****やけどの恐れあり**

熱い飲み物でやけどをする恐れがあります。

- a) 飲み物は大変熱くなっていますのでご注意ください。
- b) 適切なドリンク容器のみを使用してください。

**警告****やけどの恐れあり**

洗浄中に熱い液体やスチームが出て、やけどをする恐れがあります。

- a) 洗浄中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。

**警告****ケガの恐れあり**

コーヒー豆ホッパーやグラインダー内部に異物があると、破片が飛び出してケガをする恐れがあります。

- a) コーヒー豆ホッパーやグラインダーには異物を入れないように注意してください。

**注意****切り傷/圧迫によるケガの恐れあり**

パウダーホッパーの供給機能で、切り傷や圧迫によるケガを負う恐れがあります。

- a) パウダーホッパーを洗浄するときは注意してください。



注意

洗浄剤による炎症の恐れあり

洗浄タブレット、ミルクシステム洗浄剤、スケール除去剤によって皮膚または眼の炎症を引き起こす恐れがあります。

- a) 個々の洗浄剤のラベルに記載された危険に関する警告を確認してください。
- b) 目や皮膚に触れないようにしてください。
- c) 手に洗浄剤が付いた場合は、よく洗い流してください。
- d) 洗浄剤をドリンクに混入させないでください。



注意

雑菌の繁殖による健康被害の恐れあり

洗浄が不十分な場合、ミルクやコーヒーのカスがマシン内や抽出口にこびりつき、飲み物に混入する恐れがあります。

- a) マシンを使用する際は、必ず手順に従ってマシンを洗浄してください。
- b) 手順に従って毎日マシンを洗浄してください。
- c) 必要な洗浄方法を作業員に指示してください。



注意

雑菌の繁殖による健康被害の恐れあり

長期間マシンを使用しない状態が続くと、残留物が蓄積することがあります。

- a) (2日を超える) 長期間マシンを使用しない場合は、マシンを洗浄してください。



注意

カビの発生の恐れあり

コーヒーカス受けにカビが発生することがあります。

- a) カス受けは毎日1回以上、空にして洗浄してください。



注記

スケールの蓄積によるマシンの破損

水の硬度を正しく設定しない場合、スケールがコーヒーマシンに蓄積する可能性があります。スケールの蓄積物が、コーヒーマシンを破損する可能性があります。

- a) 試運転中に水の硬度を測定してください。次に、起動メニューで水の硬度を設定します。測定用ストリップを使用した水の硬度の測定 [▶ 28].



マシンのスケールを除去するには、フランケの濃縮除石灰剤 (品番560.0589.837) を投入してください。これで確実な除去結果を得ることができます。

- a) 濃縮除石灰材の注文は適宜行い、コーヒーマシンの操作パネルにスケール除去の指示が表示されたときに、コーヒーマシンのスケール除去を直ちに行えるようにしておいてください。

2 記号の説明

2.1 マニュアルで使用する記号

2.1.1 記号の意味

きごう	説明
	「5つのステップ」に従って部品を洗浄します
	使用上のヒントやコツを示します
	追加手順の前提条件
	細挽き
	粗挽き
	ドリンクを最も美味しくいれるためには
	追加手順の結果または途中経過

2.2 ソフトウェアで使用する記号

2.2.1 ダッシュボードとユーザーインターフェイスに表示される記号






エラーが発生した場合、ダッシュボード上の不具合を起こしているコンポーネントの記号が点灯します。トラブルシューティング [▶ 64]

記号	名称	マシンの説明
	Franke ロゴ	メンテナンスレベルに切り替えます
	メンテナンス/洗浄	マシンの洗浄やメンテナンスが必要です
	コーヒー豆	コーヒー豆ホッパーが空になっているか、正しく取り付けられていません
	カス受け	カス受けを空にする必要があります
	すすぎ	マシンのすすぎが必要、またはマシンをすすいでいます
	ドリンク	
	支払	支払いがオンです
	データ転送	データが転送されています
	ドリンク別カウンター	
	カスタマイズ	ドリンクと絵を変更します

記号	名称	マシンの説明
	情報	
	オフ	
	スタンバイ	マシンをスタンバイに切り替えます
	ドア	ドアが開いています
	サービス/設定/管理	
	マシンの設定	
	言語	言語の設定
	リソースの設定	リソースの設定
	アクセス権	ユーザー権限の管理
	スケール除去	コーヒーマシンのスケール除去
	編集	編集設定

記号	名称	マシンの説明
	ドリンク設定	
	システム情報	
	カウンター	
	浄水フィルター	
	ドリップトレイ	ドリップトレイがいっぱいになっているか、正しく取り付けられていません
	水タンク	水タンクが空になっているか、取り付けられていません
	パウダーリソース	パウダーホッパーが空になっているか、正しく取り付けられていません。
	ミルク	ミルクコンテナが空になっているか、正しく取り付けられていません

2.2.2 ナビゲーションや操作方法に使用する記号

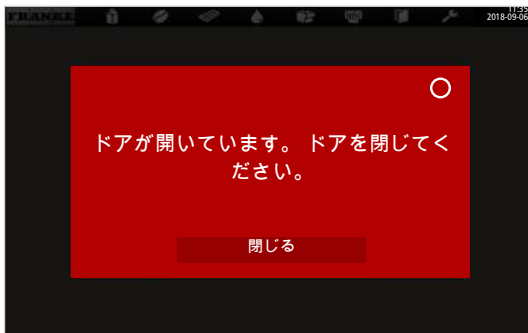
記号	名称	説明
	キャンセルボタン	ドリンクの抽出をキャンセルします
	次のページ/前のページの選択	複数ページにわたるメニューをスクロールできます
	開始ボタン	ドリンクの抽出を開始します

2.2.3 エラーメッセージの表示

抽出できないドリンクの画像は強調表示されます。ダッシュボードの明るくなっている記号には、エラーメッセージが表示されます。



システム全体に問題が生じるようなエラーが発生した場合は、エラーメッセージが表示されます。



エラーメッセージの色コード

- 一時停止中です
- システムは正常に動作しています
- 一部の機能が動作していません
- 一部またはすべてのリソースがロックされています

3 納品内容



納品内容は、マシンの構成によって異なります。上記以外の追加ユニットについては、お買い求めいただいた販売店または Franke Kaffeemaschinen AG (本社スイス、アールブルク) でお求めいただけます。



コーヒーマシンは、工場出荷前にコーヒーやパウダーでテストされます。このため、A300 にはコーヒー、パウダー、水などの形跡が残っている場合があります。

	商品の説明	品番
	濃縮除石灰剤	560.0589.837
	ESTL100P	
	ミルクシステム洗浄剤 (投入用ボトル)	567.0000.005
	シングルミルク出口 付属の取り付け説明書をご確認ください	560.0613.850
	水の硬度測定用ストリップ	560.0004.060
	清掃ブラシセット	560.0003.728
	ツイストワイヤーブラシ (オプション SU05)	560.0001.019
	清掃ブラシ	560.0003.716
	マイクロファイバークロス	560.0002.315
	収集コンテナ (排水接続のないマシンのみ付属)	560.0612.966
	マニュアル式	560.0595.487

4 製品識別データ

4.1 銘板の位置

4.1.1 コーヒーマシン



コーヒーマシンの銘板は、マシン内部の右側の壁 (カス受けの横) にあります。

4.1.2 冷却ユニット SU05



冷却ユニットのタイププレートは、内壁の左側にあります。

4.2 タイプコード

4.2.1 コーヒーマシン

タイプコード マシンの説明

A300 コーヒーマシン (全自動マシン)

シリーズ: A

全体サイズ: 300

1G 1 グラインダー

2G 2 グラインダー

1P 1 パウダー投入ユニット

2P 2 パウダー投入ユニット

タイプコード マシンの説明

S1 スチーム噴出口

W3 内蔵の水タンク

W4 給水タップ

4.2.2 追加ユニット

タイプコード マシンの説明

FM EC FoamMaster (温めたミルクと温めたミルクフォーム)

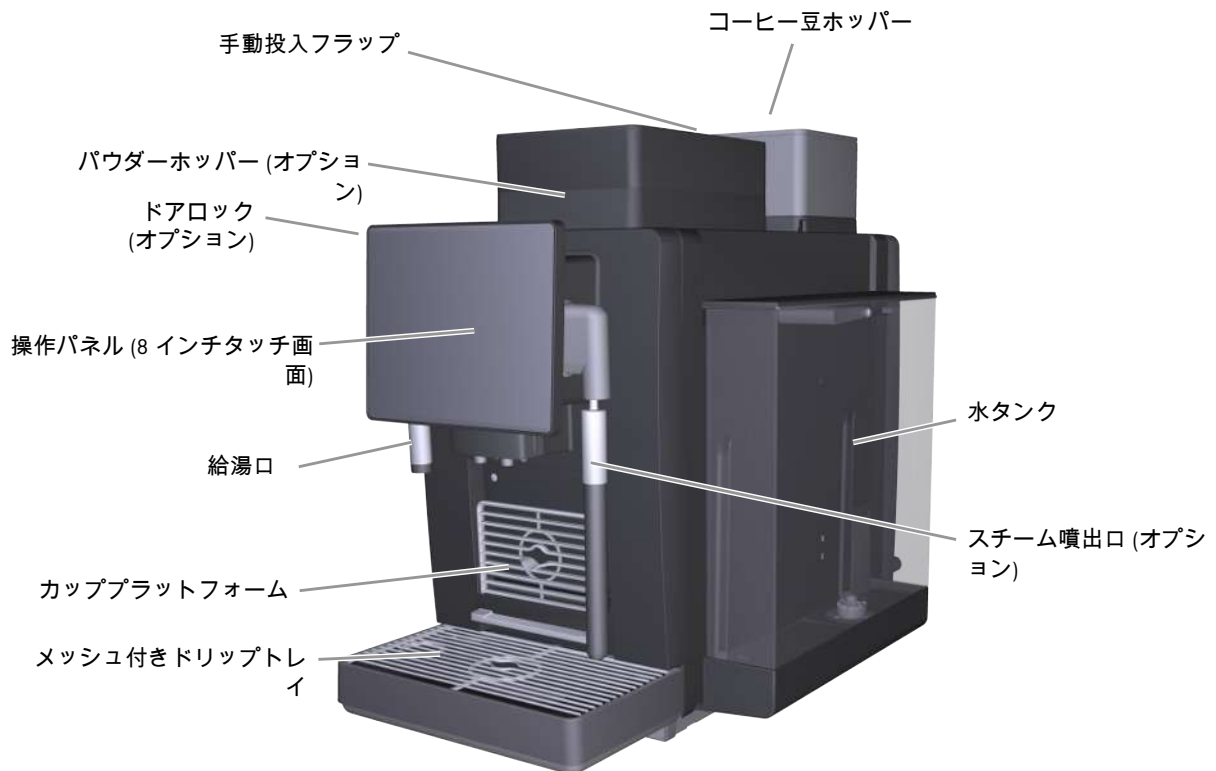
MS EC EasyClean洗浄システムを備えたミルクシステム

5 マシンの説明

5.1 コーヒーマシン

概要

A300コーヒーマシンには、様々なオプションがあります。ご使用のコーヒーマシンの構成によっては、外観が写真と異なる場合があります。



5.1.1 バージョン

給水システム	製品型
主給水接続付き A300	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC
水タンク付き A300	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC

5.1.2 標準

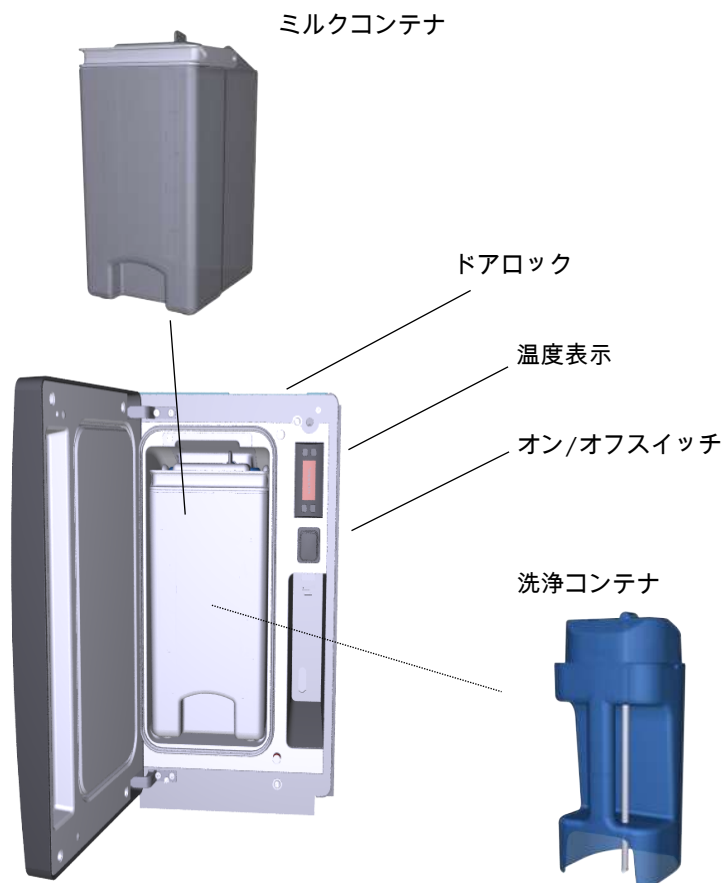
- 8 インチ タッチスクリーン
- 1 グライNDER (後方左)
- 給湯口 (左)
- 主給水接続または水タンク
- 自動スケール除去システム

5.1.3 オプション

- コーヒー豆ホッパー用補助ユニット
- シングルパウダー投入ユニット
- ツインパウダー投入ユニット
- スチーム噴出口 S1 (MS ECのみ)
- カス排出 (主給水接続と組み合わせた場合のみ)
- ドアロック
- ロック可能なコーヒー豆ホッパーとパウダーホッパー
- Franke Digital Services (フランケデジタルサービス)

5.2 追加ユニット

5.2.1 EasyClean 付き冷却ユニットの部品

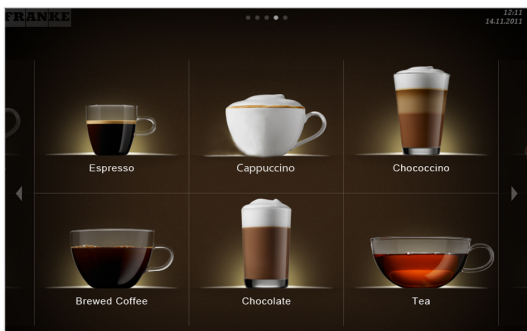


5.3 ユーザーインターフェース



- 1 フランケロゴをメンテナンスレベルとドリンク選択との切り替えに使用します。
- 2 前後にスクロールします。

5.4 [クイックセレクト]モード



クイックセレクトモードは、セルフサービス用の標準設定です。お客様は、ドリンクを選択した後、次のステップでミルクの量や甘さなどを調節できます (ドリンクのオプションがオンになっている場合)。

ユーザーインターフェースの構造

- レベル 1: 製品選択、最大 5 ページ ; 6、12、または 20 の製品ボタンをページごとに表示できます
- レベル 2: ドリンクの変更、製品オプションの選択、ドリンクの抽出プロセスを開始します

個別調整

- 表示: 1 ページに 2x3、3x4、または 4x5 のドリンクを表示します。
- ドリンクの個別調整

6 設置

6.1 準備

設置場所

- 設置場所は、許容外気条件の要件を満たす必要があります。屋外に設置しないでください。
- マシンを設置する台は平らで水平でなければなりません。
- スペース要件と穴の寸法に関する詳細は、A300 の寸法 [p. 26] と題されたセクションにあります

電気仕様

- 設置場所には適切なコンセントが常設されていなければなりません。
- コンセントには、適切な負荷とヒューズが接続されていなければなりません。必要な接続仕様は、コーヒーマシンの銘板で確認できます。
- コーヒーマシンを接続する電源には必ず漏電遮断器 (RCCB) を付けてください。
- コンセントは、電源コードの届く範囲になければなりません。
- コンセントとの接続に延長コードを使用することはできません。

排水接続 (オプション)

- 排水接続にはサイフォンが装備されている必要があります。
- サイフォンは、排水ホースの届く範囲になければなりません。
- サイフォンと排水ホースの位置は、コーヒーマシン本体よりも低くなければなりません。
- サイフォンとホースの接続部では、流れが円滑である必要があります。

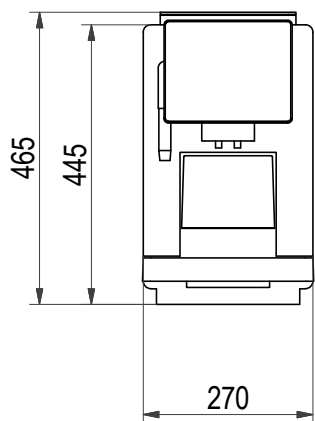
固定給水接続システム (オプション)

- 主給水接続は、ホースの届く範囲になければなりません。
- 主給水接続は清潔でなければならず、すすぎが必要です。

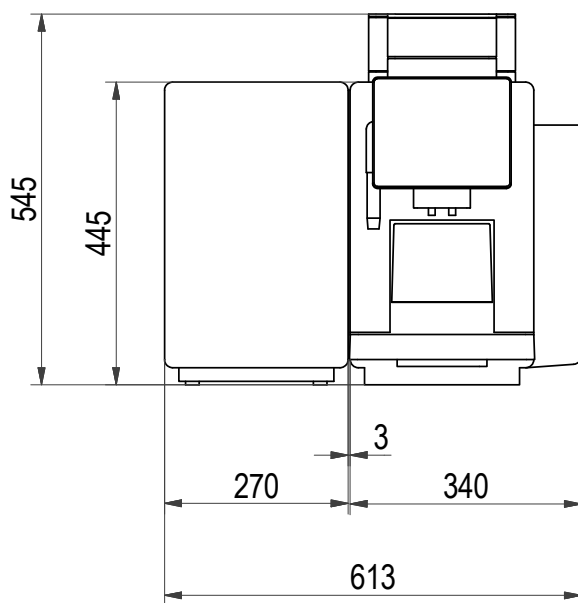
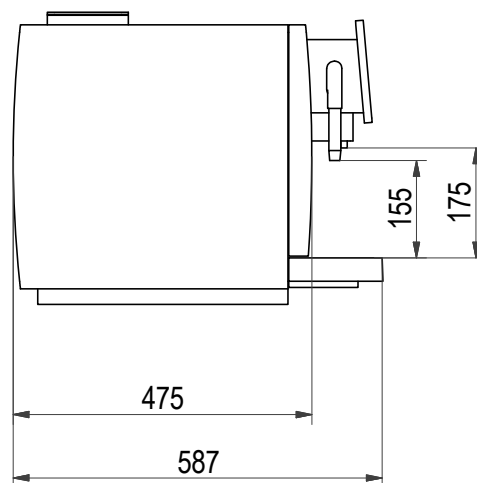
6.2 A300 の寸法



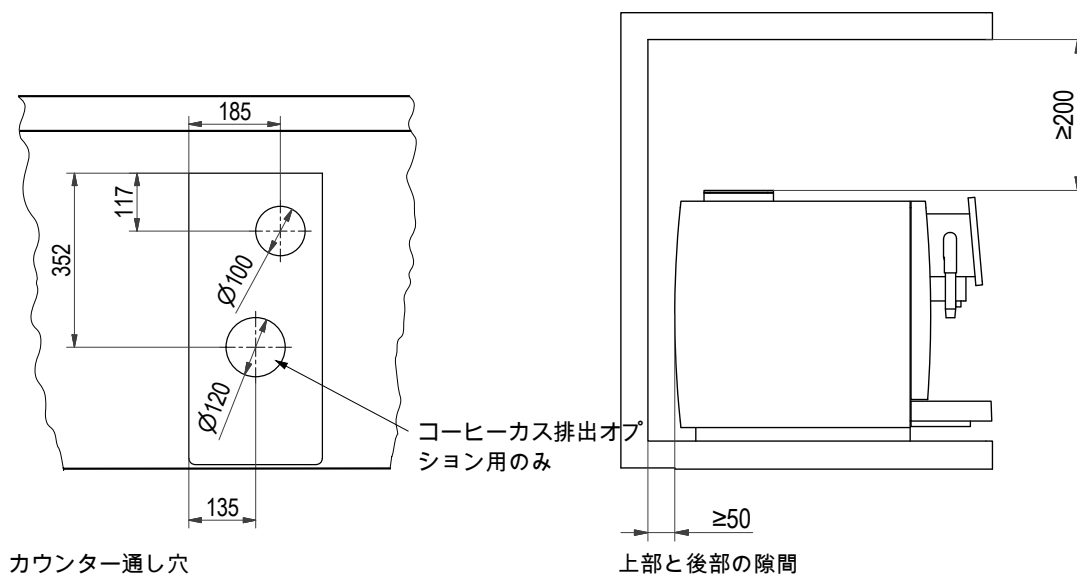
寸法の表示はすべてミリメートル (mm) 単位です。



主給水接続付き A300



水タンクおよびパウダーホッパー付き A300/SU05



最小間隙

- 背面の壁まで: 50 mm
- 上部: 200 mm (コーヒー豆ホッパーの充填と取り外しのため)
- 右の方へ: 100 mm (ドアを開くため)

6.3 給水の要件

6.3.1 給水接続

水圧	80-800 kPa (0.8-8.0 bar)
流量	> 0.1 リットル/秒
水温	< 25 °C
主給水管への接続	連結ナット G3/8、金属ホース長さ = 1.5 m 必ず指定のキットで接続すること

- 主給水接続については、技術仕様の要件を満たし、該当する連邦政府、州、地域の規制に準拠した状態にします。
- 主給水接続には逆流防止装置が必要です。
- 主給水接続には止水栓と、上流側にフィルターが付いた検査可能な逆止弁が必要です。フィルターは洗浄するために取り外し可能でなければなりません。
- 石灰除去システムを通した水は使用しないでください。
- 最低 100 ループ/インチのフィルター (UL)

6.3.2 水質

全硬度:	4-8 dH GH (ドイツ全硬度) 7-14 fH GH (フランス全硬度) 4.2-8.3 GPG 70 ~ 140 ppm (mg/l)
炭酸硬度	3 ~ 6° dH KH / 50 ~ 105 ppm (mg/l)
酸分/pH 値	6.5 ~ 7.5 pH
塩素含有量	< 0.5 mg/l
塩化物含有量	< 30 mg/l
TDS (融解固形物総量)	30 ~ 150 ppm (mg/l)
導電率 (測定値)	50 ~ 200 µS/cm (マイクロジーメンス)
鉄含有量	< 0.3 mg/l

- 色: クリア
- 風味: 新鮮でピュアな風味
- におい: 感知できるにおいなし
- 水にさびなどの浮遊物なし

6.3.3 測定用ストリップを使用した水の硬度の測定



注記

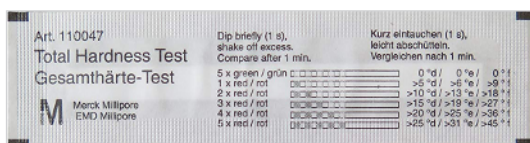
スケールの蓄積によるマシンの破損

水の硬度を正しく設定しない場合、スケールがコーヒーマシンに蓄積する可能性があります。スケールの蓄積物が、コーヒーマシンを破損する可能性があります。

- a) 試運転中に水の硬度を測定してください。次に、起動メニューで水の硬度を設定します。

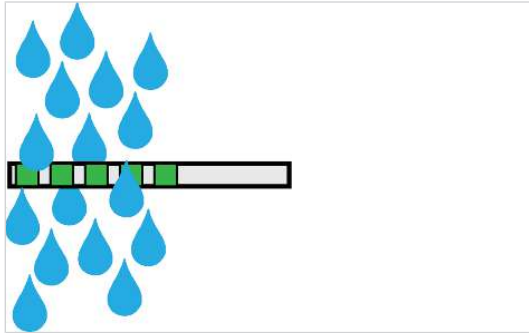
使用する水の硬度レベルによって、水フィルターの容量 (主給水接続との組み合わせでのみ) とスケール除去サイクルの水量が決まります。マシンプログラムに硬度レベルを設定後、コーヒーマシンは適切なタイミングで自動的にマシンのスケール除去を実施するように指示します。

使用する水の硬度レベルが、水フィルターの容量を決定します。マシンプログラムが硬度レベルを把握している場合、適切なタイミングで自動的にフィルターを交換するように指示します。



水の硬度測定用ストリップのパッケージ

1. パッケージから測定用ストリップを取り出します。



2. 1秒ほど測定用ストリップを水の中に浸けます。

3. 余分な水をそっと振り落とします。



⇒ 測定用ストリップの色が変化します。

4. 1分後、水の硬度レベルを読み取ります。
水の硬度レベルは、赤いフィールドの数に基づいています。
5. マシンのメンテナンスメニューに測定結果を入力します 水の設定 [▶ 41]。

変換表、水フィルターのないマシンの除石灰指示

硬度	測定用ストリップに表示される結果	水の硬度	推奨するスケール除去間隔	必須のスケール除去間隔
1	1×赤	>5° dH/>6°e/>9°fH	100 リットル	125 リットル
2	2×赤	>10° dH/>13°e/>18°fH	80 リットル	100 リットル
3	3×赤	>15° dH/>19°e/>27°fH	60 リットル	75 リットル
4	4×赤	>20° dH/>25°e/>36°fH	40 リットル	50 リットル
5	5×赤	>25° dH/>31°e/>45°fH	20 リットル	25 リットル

硬度	測定用ストリップに表示される結果	水の硬度
1	1×赤	>5° dH/>6°e/>9°fH
2	2×赤	>10° dH/>13°e/>18°fH
3	3×赤	>15° dH/>19°e/>27°fH
4	4×赤	>20° dH/>25°e/>36°fH
5	5×赤	>25° dH/>31°e/>45°fH

6.4 コーヒーマシンのセットアップと準備

1. 輸送中に損傷していないか、梱包を確認します。
2. デバイスの開梱
3. 配送が完了していることを確認します (納品内容と注文を参照)。



注記

過熱による損傷の恐れあり

マシンの周囲および上部の空間が狭すぎる場合は、マシン内部に熱がこもり、故障の原因になる恐れがあります。

- a) 規定の設置寸法および間隔を維持してください。
- b) 空間をふさがないように注意してください。

6.5 水道の接続



注記

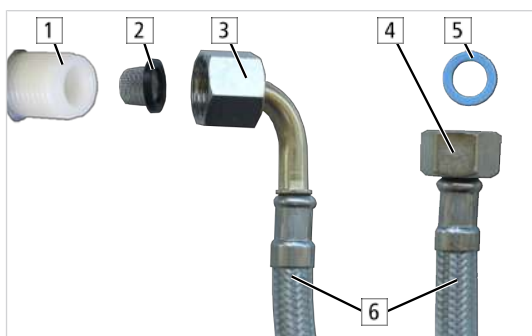
水による故障

主給水接続が正しく実装されていないと、水によって破損する可能性があります。主給水接続が正しく実装されていることを確認する責任は、マシンを使用する会社にあります。

- a) 給水接続 [▶ 27] にリストされているデータを考慮に入れてください。
- b) 主給水接続部に漏れがないことを確認してください。



オープンエンドレンチ 19 mm



1	コーヒーマシン	2	封付ストレーナー
3	コーヒーマシンフィッティング	4	給水システムフィッティング
5	シール	6	給水ホース

1. 給水ホースと給水配管をすすぎ、汚れや破片を取り除きます。
2. ストレーナー付きの給水ホースをコーヒーマシンに接続します。
3. 封付きの給水ホースをウォーターシステムに接続します。
4. ねじ継手を手で締めます。

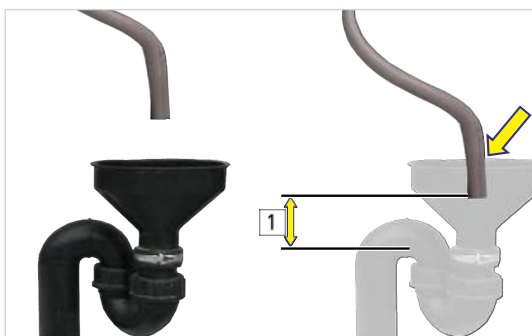


5. 給水システムを開きます。
6. 主給水接続を点検して漏れがないかを確認します。

6.6 排水を接続する

✓ 排水ホース固定用コンポーネントがあります。

1. 排水ホースをコーヒーマシンに接続します。



2. 排水ホースをサイフォン (衛生バリア) に挿入して、少なくとも 50 mm の自由流路 [1] を確保します。サイフォンを換気してください。

3. 排水ホースをこの位置 [矢印] に固定します。ホースがサイフォンの中に滑り込んだり、誤って引き出されないようにします。
4. ドリップトレイに水を入れ、排水を確認します。

6.7 電気回路の接続



警告

感電による致命傷の恐れあり

地絡保護装置なしで電源に接続しますと、感電による致命傷の恐れがあります。

- a) 電源への接続が地絡保護装置によって保護されていることを確認してください。



警告

感電による致命傷の恐れあり

電気システムに対して不適切な作業を行いますと、感電の恐れがあります。

- a) 訓練を受けた有資格電気技師が電気システムを確認・修理することができます。訓練を受けた有資格電気技師の指導と監督の下でのみ、指示を受けている人が電気システムを確認・修理することができます。



警告

感電による致命傷の恐れあり

電源ケーブル、パイプ、プッシュオンフィッティングが損傷していると、感電につながる恐れがあります。

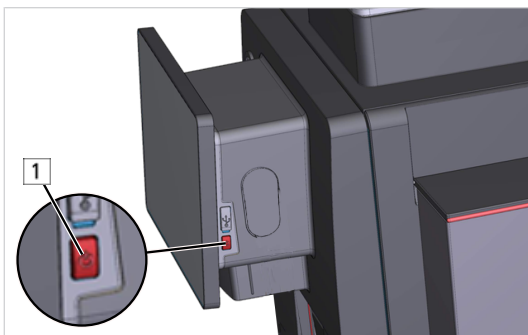
- a) 損傷した電源ケーブル、パイプ、プッシュオンフィッティングを電源に接続しないでください。
- b) 損傷した電源ケーブル、パイプ、プッシュオンフィッティングがある場合は交換してください。電源ケーブルが固定されている場合は、サービス技術者に連絡してください。電源接続ケーブルが固定されていない場合は、新しい純正の電源ケーブルを注文してご使用ください。
- c) マシンおよび電源ケーブルは、ガスコンロや電気コンロ、オープンなど表面が高温になるものの近くに置かないでください。
- d) 電源ケーブルが挟まれたり、尖った部分に擦れたりしないように注意してください。

1. 電気回路にヒューズを取り付けます。

2. 各デバイスを個別に配電網に接続します。

3. 電気回路を作動させます。

6.8 マシンの電源オン



1. ボタン [1] を短く押します。

⇒ マシンが起動します。

7 初めてマシンの電源を入れる



マシンを配電網に接続しますと、マシンがオンになります。マシンの電源を初めて入れる際には、ソフトウェアによってマシンの起動時に決めなければならない基本設定の入力を求められます。基本設定はすべて後から変更できます。

設定 [▶ 36]

1. マシンを送電網に接続します。
 - ⇒ マシンの起動後、インストールウィザードが起動します。
2. 画面から保護フィルムをはがします。
3. 操作パネルの指示に従って基本設定を決定します - 下の表を参照してください。

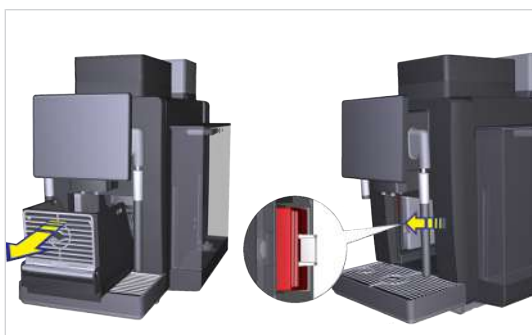
言語、日時を設定する

パラメータ	値の範囲	備考
言語	- DE (ドイツ語) - EN (英語) - FR (フランス語) - ...	言語はすぐに切り替わります
33 の言語が利用可能です		
12/24 時間表示	12 時間 24 時間	
時間		
- 時	0 - 23/0 - 11	時刻 (時) を設定
- 分	0 - 59	時刻 (分) を設定
日付		
- 日	0 - 31	日を設定
- 月	0 - 12	月を設定
- 年	2019 - 9999	年を設定
タイムゾーン		タイムゾーンをリストから選択します。

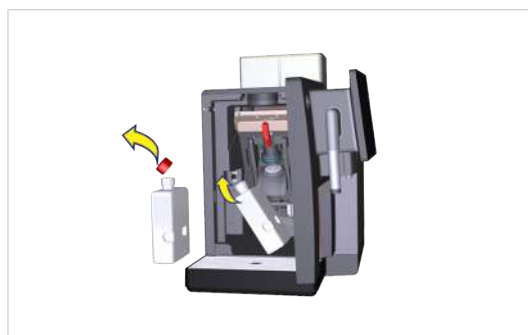
給水設定

パラメータ	値の範囲	備考
水の硬度	硬度レベル 1~5	測定した水の硬度を入力します 測定用ストリップ [®] を使用した水の硬度の測定 [28] 水の硬度は、給水タンクがあり、主給水接続されているが浄水フィルターがないマシンには必ず設定しなければなりません。
浄水フィルター	- あり - なし	主給水接続と組み合わせた場合のみ
フィルター水量	浄水フィルタータイプ 選択リスト	使用するフィルターと水の硬度によって異なります

7.1 スケール除去カートリッジの挿入



1. カス受けを取り出します。
2. キーを使用してドアロック (オプション) を開きます。
3. 内側のロックメカニズムを押してドアを開きます。



4. カートリッジからスクリューキャップを取り外します。
5. シールをはがします。
6. スケール除去カートリッジを下から赤ダブルパイプに挿入します。
7. ドアを閉じます。
8. カス受けを挿入します。

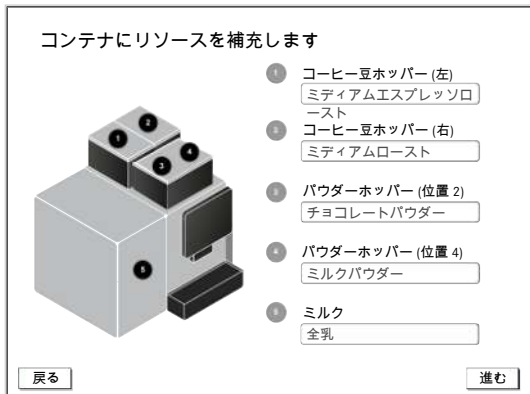
7.2 コンテナにリソースを補充する



A300 の設定に基づいて、利用可能なリソースのみが表示されます。



挽き具合の設定は、ドリンクの抽出方法、使用する焙煎コーヒーとコーヒー飲料の種類によって異なります。エスプレッソ、カフェレマ、カフェイン抜きを挽くために、別々のグラインダーを使用することをお勧めします。グラインダーを分けることで、使用する焙煎コーヒーの種類ごとに粗度を設定することができます。挽き具合の設定 [▶ 45]



2. 続ける をタップします。

⇒ 最も大切な設定を完了しました。これで、最初のドリンクを淹れる準備ができました。

1. 指定の原料をコンテナに入れます。



標準的なドリンクを調整するには、左上の Franke ロゴをクリックしてください。セクション「ドリンクを設定 [▶ 37]」も参照してください。

メンテナンスメニューから、マシンの試運転時に決めた設定をいつでも変更できます。設定 [▶ 36]

8 設定

8.1 メンテナンスレベルに切り替えます



1. 左上にある Franke ロゴにタッチします。



2. PIN を入力します。

3. OK を押します。

8.2 PIN コード

出荷時に割り当て済みのデフォルトの PIN コードは次の通りです。

	所有者	スペシャリスト	オペレーター
デフォルトの PIN	1111	2222	7777
自分の PIN

キーで保護したドリンクマシンのピンコードや マシンの ON/OFF は、所有者役割の権限があれば マイ設定 > アクセス権 メニューで表示および変更できます。

8.3 マイ設定



8.3.1 ドリンクを設定



操作	入力/機能	備考
エクスポート/インポート	<ul style="list-style-type: none"> - ドリンクメニューページ (POP) のバックアップ - バックアップの読み込み 	<ul style="list-style-type: none"> - ソフトウェアを更新する前など、ドリンク設定を USB メモリにバックアップします。 - USB スティックからコーヒーマシンにドリンク設定を読み込みます
ソフトドリンク		<ul style="list-style-type: none"> - ドリンクの位置を変える - 表示するドリンクの数を設定します (2 x 3、3 x 4 または 4 x 5) <ol style="list-style-type: none"> Sort drinks [ドリンクの並び替え] ボタンをタップします。 動かしたいドリンクをタップします。 ドリンクを移動させたい場所をタップします。
編集		ハイライトされたドリンクを変更します
表示/非表示		利用可能なドリンクを表示または非表示にします
コピー		既存のドリンクをコピーして、ドリンクの種類ベースとして使用します

操作	入力/機能	備考
調整可能	<ul style="list-style-type: none"> - あり - なし 	<p>オン/オフ この機能がオンになっている場合、選択後、次の方法でドリンクを変更できます。</p> <ul style="list-style-type: none"> - カップのサイズ - 豆のタイプ (複数の豆タイプが設定されている場合) - フレーバーの強さ <p>[クイックセレクト] モード [▶ 23]</p>

ドリンクを変更する



1	アクティブドリンク	2	リソース (コーヒー、ミルクなど)
3	設定パラメータ	4	スライドコントロール

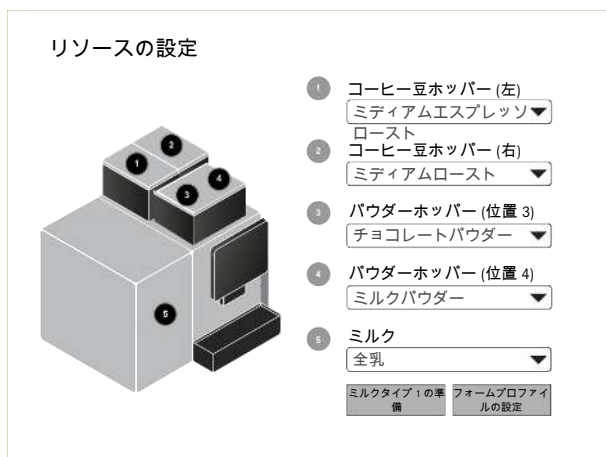
8.3.2 リソースの設定



マシンの試運転時にいつでも設定を変更できます (コンテナにリソースを補充する [▶ 34])。

コンテナごとに利用可能なリソースのリストが保存され、選択することができます。

リソースの割り当て

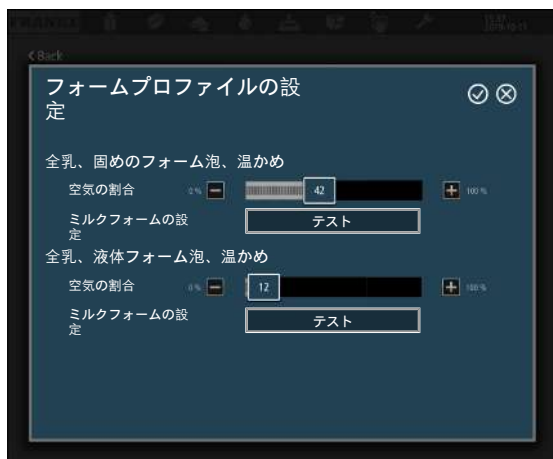


1. 事前設定されたリソースタイプをタッチし、コンテナにリソースを割り当てます。
2. リストから適切なリソースタイプを選択します。
3. すべてのコンテナに対してこのプロセスを繰り返します。
4. Prepare milk type 1 [ミルクタイプ 1 の準備] を選択して、ミルクを充填します。

フォームプロファイルの設定



A300 FM EC では、固めのフォームと液体フォームのフォームプロファイルを設定できます (標準設定: 液体フォーム 10% 空気、固めのフォーム 35% 空気)。



1. Set foam profiles [フォームプロファイルの設定] をタップします。
2. スライドコントロールを動かして、固めのフォームと液体のフォームの空気の割合を調整します。
3. をクリックして、望むフォームの品質が得られているか確認します。
4. 必要であれば、このプロセスを繰り返します。

8.3.3 マシンの設定

言語

パラメータ	値の範囲	備考
言語	<ul style="list-style-type: none"> - DE (ドイツ語) - EN (英語) - FR (フランス語) - ... 33 の言語が利用可能です	言語はすぐに切り替わります

日付と時刻

パラメータ	値の範囲	備考
12/24 時間表示	12 時間 24 時間	
日付		
- 日	0 - 31	日を設定
- 月	0 - 12	月を設定
- 年	2019 - 9999	年を設定
時間		
- 時	0 - 23/0 - 11	時刻 (時) を設定
- 分	0 - 59	時刻 (分) を設定
タイムゾーン		タイムゾーンをリストから選択します。

タイマー

セットアップ

パラメータ	値の範囲	備考
省エネ	<ul style="list-style-type: none"> - オン - オフ 	Active [オン] の場合、待機時間を設定できます。 範囲: 15 ~ 120 分
自動でスイッチオン/オフ	<ul style="list-style-type: none"> - オン - オフ 	<ul style="list-style-type: none"> - タイマーのオン/オフを切り替えます。 - ピンを使用してタイマーを調整します

タイマーの調整

パラメータ	値の範囲	備考
操作	<ul style="list-style-type: none"> - 自動的にオン - 自動的にオフ 	タイマー動作を選択します
時	0 - 23	スイッチオン/スイッチオフ時間を設定します
分	0 - 59	
月曜日に繰り返す	- あり	各曜日のタイマーをオン/オフにします
...	- なし	
日曜日に繰り返す		

水の設定

給水設定

パラメータ	値の範囲	備考
浄水フィルターオン	<ul style="list-style-type: none"> - あり - なし 	<ul style="list-style-type: none"> - あり: 浄水フィルターの使用時間/水量を入力するためのスライドコントロールが表示されます (使用するフィルターによって異なります)。 - なし: 水の硬度を設定します。
水の硬度	硬度レベル 1~5	<p>スライドコントロールを動かして、測定した水の硬度を設定します <i>測定用ストリップを使用した水の硬度の測定</i> [▶ 28]</p> <p>水の硬度は、給水タンクがあり、主給水接続されているが浄水フィルターがないマシンには必ず設定しなければなりません。</p>

工場出荷時の設定

パラメータ	値の範囲	備考
工場出荷時の設定にリセットする		カスタムドリンクを含む、すべての設定が失われます！
ドリンクを工場出荷時の設定にリセットする		カスタムドリンクの設定も失われます！

システム情報

カテゴリ	値
全体のバージョン	現在インストールされているマシンソフトウェアのバージョン
サブシステムのバージョン	
マシン	マシンタイプ
シリアル番号	[シリアル番号]
FPC	現在インストールされているフランケ製品カタログバージョン
POP (ドリンクメニューパッケージ)	現在インストールされているドリンクメニューパッケージバージョン (製品の位置/並べ替え)
ライセンス	Franke Digital Services (フランケデジタルサービス) の有効なライセンス (存在する場合)
イーサネットデバイスA	
IP アドレス	
MAC アドレス	

8.3.4 アクセス権

役割は次の階層を基に編成されています: サービス技術者 > 所有者 > オペレーター > メンテナンススタッフ。

役割と権限

操作	サービス技術者	所有者	スペシャリスト	オペレーター
PIN を変更してテスト製品をオンにします	あり (すべての役割)	あり (下位レベルの役割用)	なし	なし
製品の追加/変更/削除/適応	あり	あり (範囲を縮小)	なし	なし
カウンターの表示	あり	あり	あり	なし
洗浄の実施	あり	あり	あり	あり
ソフトウェアの更新 (USB)	あり	なし	あり	なし

9 コンテナの補充/コンテナを空にする

9.1 マシンを充填

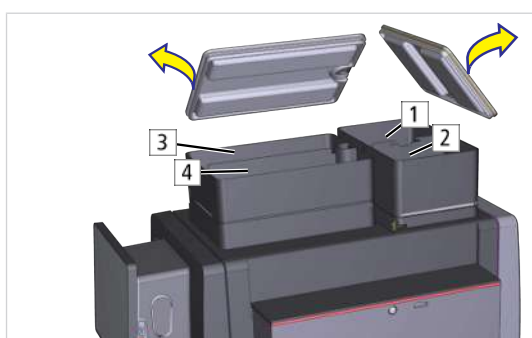


注記

ホッパーの正しくない充填

ホッパーを誤って充填すると、不具合が発生し、結果としてマシンが破損する恐れがあります。

- a) コーヒー豆ホッパーには、コーヒー豆を入れます。
- b) 自動コーヒーメーカー用のパウダーをパウダーホッパーに入れます。



コンテナの位置

1	豆ホッパー (位置 1)	2	豆ホッパー (位置 2)
3	パウダーホッパー (位置 3)	4	パウダーホッパー (位置 4)

9.2 焙煎したコーヒー豆の使用と保管



コーヒーの品質を左右する大切な要素はコーヒー豆の鮮度です。

- ドリンクを淹れる直前まで、焙煎したコーヒー豆を豆ホッパーに入れしないでください。このことで、フレーバーをより多くお楽しみいただけます。その日 (数時間以内) に使用する量だけを注いでください。豆ホッパーは貯蔵用コンテナではありません。
- 常に豆ホッパーをしっかりと閉じます。使用後は、コーヒーパケットをしっかりと封してください。
- 直射日光を避け、焙煎したコーヒーを涼しく乾燥した場所に保管してください。冷却ユニットで保管しないでください。
- 必要とされる焙煎コーヒーのみご注文ください - 少量を定期的に注文することで、いつでも新鮮なコーヒーをお楽しみいただけます。
- 1 kg ではなく 250 または 500 g など、より小さめなパケットをお選びください。そうすれば、封の開いたパケットを保管したり、豆ホッパーに大量のコーヒー豆を入れる必要がなくなります。

ある期間 (例えば、1 週間) の使用量をチェックします。補充しなければならないタイミングと補充量をメモします。その情報をもとに、いつでも (数時間以内) 新鮮な豆を使用できるようにします。ステッカーなどを利用して、各コーヒー豆ホッパーの最大充填レベルをマークします。

9.3 コーヒー豆の補充



警告

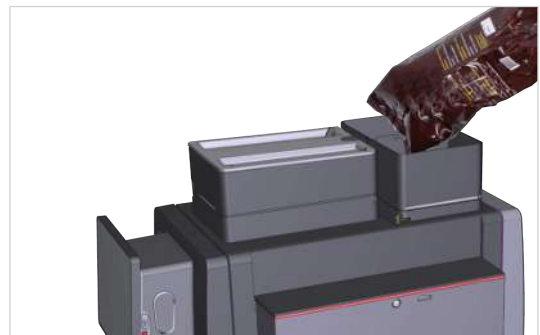
ケガの恐れあり

コーヒー豆ホッパーやグラインダー内部に異物があると、破片が飛び出してケガをする恐れがあります。

a) コーヒー豆ホッパーやグラインダーには異物を入れないように注意してください。



1. コーヒー豆ホッパーの蓋を持ち上げて外します。



2. コーヒー豆を補充します。

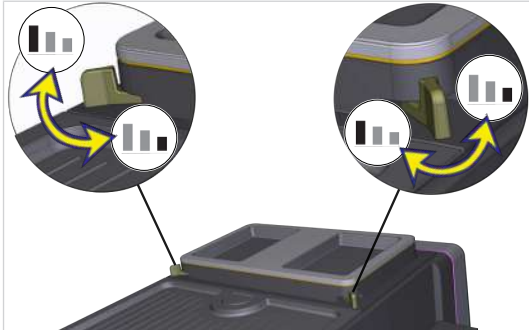


3. 蓋をします。

9.4 挽き具合の設定

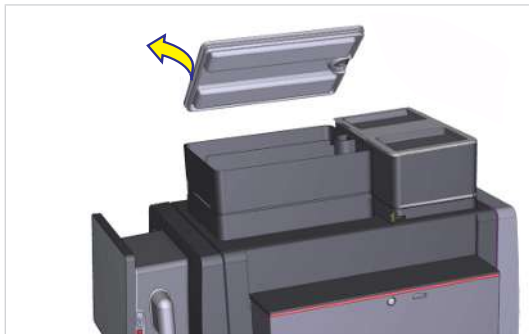


豆の挽き具合は、グラインダーごとに調整できます。初期設定: センター。



- 細挽きを設定する場合、レバーを右に動かします。
- 粗挽きを設定する場合、レバーを左に動かします。

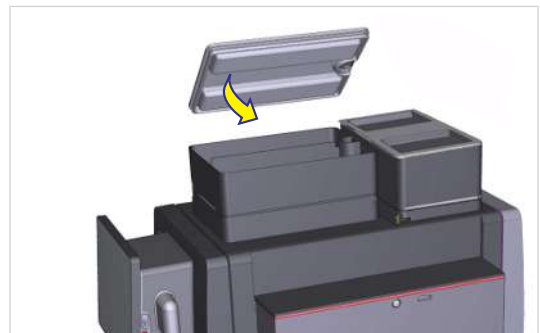
9.5 パウダーの補充



1. パウダーホッパーの蓋を持ち上げて外します。



2. 自動コーヒーマーカー用のパウダーを補充します。



3. 蓋をします。

9.6 水タンクへの注水



注記

マシンの損傷の恐れあり

水タンクにミルクを注ぐと、マシンが破損する恐れがあります。

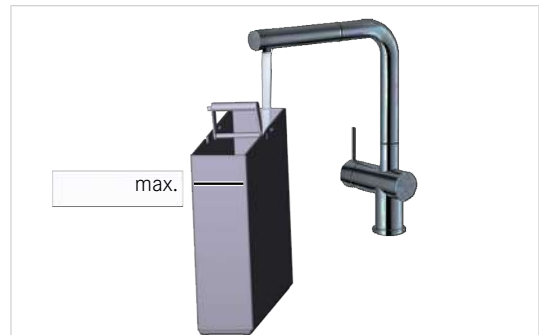
- a) 水タンクには水以外入れないでください。
- b) 間違っ水タンクにミルクを入れてしまった場合は、マシンの電源ケーブルを抜いて、サービス部門に連絡してください。



最適な 水質 [▶ 28] は、飲料の品質とコーヒーマシンの操作信頼性、長い耐用年数の実現に不可欠です。



1. 蓋を開けます。



4. マークまで水タンクに真水を入れます。水質 [▶ 28]



2. 水タンクを持ち上げ、外します。

3. 必要であれば、水タンクを洗浄します。



5. いっぱいまで水を入れたタンクを取り付け、蓋を締めます。

9.7 ミルクの補充



注意

低温殺菌されていないミルクの雑菌

低温殺菌されていないミルクの雑菌によって、健康に害が及ぶ恐れがあります。

- a) 低温殺菌されていないミルクを使用しないでください。
- b) 低温殺菌されたミルク、もしくは長期保存可能なミルクのみ使用してください。



注記

マシンの損傷の恐れあり

ミルク以外の液体を入れるとマシンが損傷する恐れがあります。

- a) ミルクコンテナにはミルクのみを入れてください。
- b) ミルクコンテナの洗浄には、中性洗剤と水を使用してください。



注記

ミルクの品質低下の恐れあり

誤った取り扱いをすると、ミルクの品質が低下する恐れがあります。

- a) 必ず清潔なコンテナにミルクを入れてください。
- b) 冷たいミルクのみを使用してください (2 ~ 5°C)。
- c) ミルクコンテナの内部、ミルクホース、ミルクの蓋に触れる場合は、手を消毒するか、使い捨て手袋を着用してください。



ミルクシステムは、洗浄または充填手順が終了すると半自動で準備動作を実行します。イベントメッセージに表示される手順を確認してください。イベントメッセージはダッシュボードに表示されます。

9.7.1 ミルクの補充 (SU05 の場合)



1. ドアを開けます。



2. 冷却ユニットの電源を入れます。



⇒ 冷却チャンバーの現在の温度が表示されます。

3. ミルクコンテナの蓋と吸引ホースを取り外して、清潔な場所に置きます。
4. 最大で5リットルの冷たいミルクをミルクコンテナに入れます。
5. ミルクコンテナの蓋を戻します。
6. ミルクコンテナを冷却チャンバーの奥までスライドさせます。



7. ドアを閉じます。

9.8 カス受けを空にする

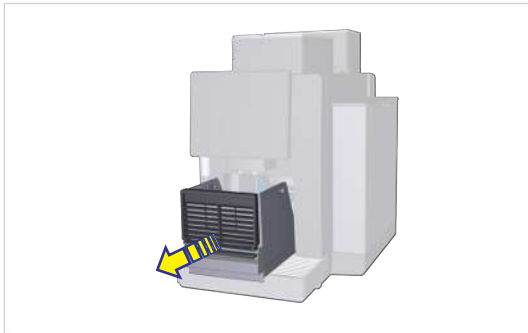


注記

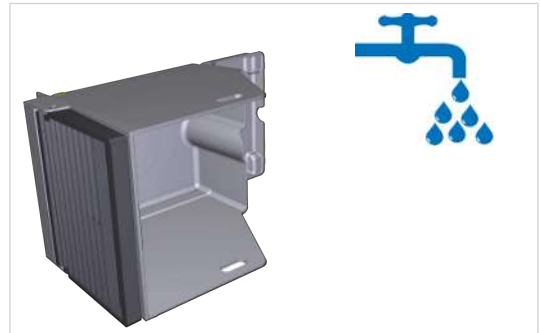
カビの発生の恐れあり

コーヒーの残りカスが原因でカビが発生する恐れがあります。

- a) カス受けは毎日1回以上、空にして洗浄してください。



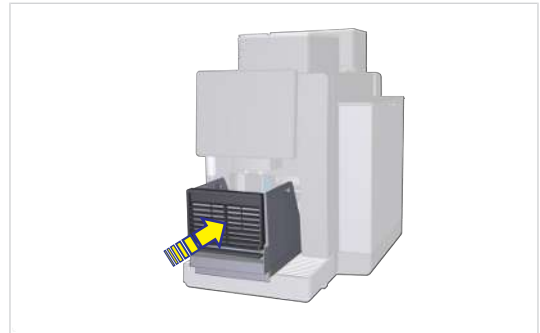
1. カス受けを取り出します。



3. カス受けを洗って乾かします。



2. カス受けを空にしてください。



4. カス受けを挿入します。

9.9 パウダーホッパーを空にする

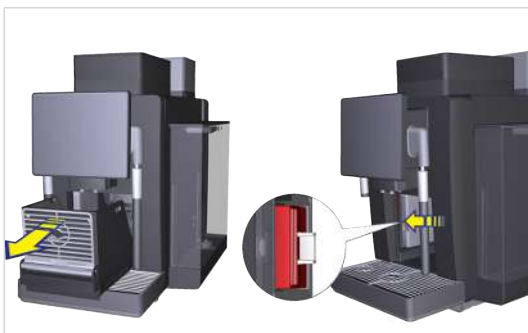


注記

パウダーによる汚れの恐れあり

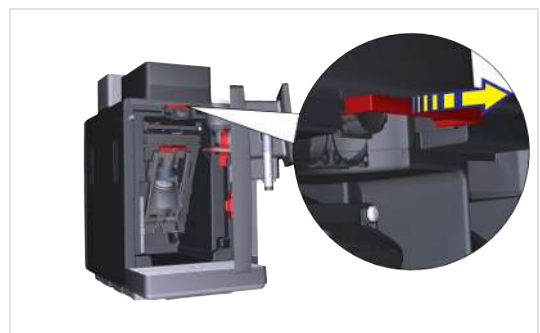
パウダーがパウダーホッパーから落ちることがあります。

a) パウダーホッパーを持ち運ぶときは、必ず上向きにして閉じてください。



1. カス受けを取り出します。
2. キーを使用してドアロック (オプション) を開きます。

3. 内側のロックメカニズムを押してドアを開きます。



4. ロックスライドを引き出します。



5. パウダーホッパーを持ち上げて取り外します。
6. パウダーホッパーを空にします。
7. 空のパウダーホッパーを交換した後、ロックスライドを押し込みます。
8. ドアを閉じます。



注記

機能障害の恐れあり

パウダーホッパーが正しくロックされていないと、コーヒーマシンの操作とドリンクの風味の両方が損なわれる可能性があります。

- a) ロックスライドを奥まで押し込みます。

9.10 冷却ユニットを空にする



注意

雑菌の繁殖による健康被害の恐れあり

洗浄が不十分な場合、ミルクやコーヒーのカスがマシン内や抽出口にこびりつき、飲み物に混入する恐れがあります。

- a) マシンを使用する際は、必ず手順に従ってマシンを洗浄してください。
- b) 手順に従って毎日マシンを洗浄してください。
- c) 必要な洗浄方法を作業員に指示してください。



注記

ミルクの腐敗の恐れあり

冷却や衛生状態が十分でないと、ミルクが腐敗する恐れがあります。

- a) 必ず前もって冷却したミルクを使用してください (2.0-5.0 °C)。
- b) 冷却ユニットを使用している場合は、冷却ユニットで保管されたミルクのみ使用してください。
夜間などの営業時間外は、ミルクは冷却ユニットに保管してください。
- c) マシンと冷却ユニットは、1日1回洗浄してください。
- d) 吸引ホース、ミルクコンテナの内部、ミルクの蓋に触れる場合は、手を消毒するか、使い捨て手袋を着用してください。
- e) コンテナの蓋と吸引ホースは、必ず清潔な場所に置いてください。



注記

ミルクシステムの詰まり。

適切でない布を使用して洗浄すると繊維が残り、システムの詰まりを引き起こす場合があります。これにより、マシンの破損につながるおそれがあります。

a) ミルクコンテナの洗浄時は、マイクロファイバークロスを使用してください。

1. ドアを開けます。
2. ミルクコンテナを引き出します。



3. ミルクを冷却ユニットで保管するか、必要に応じて廃棄します。



4. ミルクコンテナ、ミルクに触れる部品、冷却チャンバーを洗浄します。
5. 洗浄したミルクコンテナを挿入します。
6. 冷却ユニットを使わない場合は、その電源を切ります。電源を切った後は、匂いがこもらないように、冷却ユニットのドアを少し開けておきます。

10 ドリンクを作る



警告

やけどの恐れあり

熱い飲み物でやけどをする恐れがあります。

- a) 飲み物は大変熱くなっていますのでご注意ください。
- b) 適切なドリンク容器のみを使用してください。

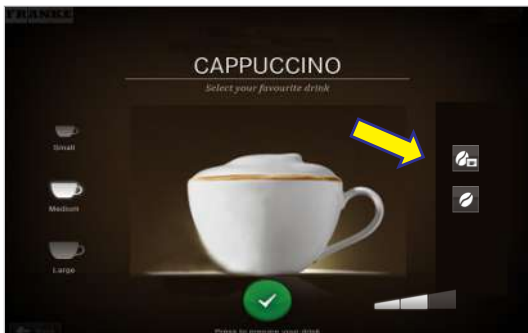
10.1 [クイックセレクト]モードでドリンクを抽出する

1. ドリンク容器を抽出の下に置きます。



2. ドリンクを選択します。

⇒ 製品のプレビューが表示されます。



3. ドリンクオプションを選択します。

4. 緑色のボタンを押すと抽出処理が始まります。

⇒ ドリンクができあがりました。



⇒ ドリンクができあがると、ドリンクの選択画面が表示されます。

11 洗浄

11.1 概要

コーヒーの美味しさを余すところなく引き出すには、コーヒーマシンのお手入れが不可欠です。コーヒーマシンは、使用状況に応じて毎日 1 回以上洗浄してください。

自動洗浄プロセスには、コーヒーマシンの洗浄と冷却ユニットの洗浄が含まれています。

用意する洗浄セット

- 洗浄タブレット
- マイクロファイバークロス
- ブラシセット
- 収集コンテナ (排水接続のないマシンのみ付属)

ミルクシステム付きマシンに必要な追加のアクセサリ

- ミルクシステム洗浄剤
- SU05 の場合: クリーニングコンテナ



注記

付属部品の汚れ

付属部品が汚れていると、コーヒーマシンの機能やドリンクの品質に悪影響が及ぶ可能性があります。

- 「5 つのステップ」に従って付属部品を洗浄してください。
- 該当する付属部品の手順に従ってください。



コーヒーマシンの取り外し可能な部品は、食器洗浄機に対応していません。

手動で洗浄する他の対象領域

- 冷却チャンバーの内部表面
- ドア内部、リップシール
- ミルクコンテナ、ミルクコンテナの蓋
- 吸引ホース、吸引ノズル
- パウダーホッパー

毎週の洗浄 [▶ 55]

11.1.1 5つのステップ

1. 目立つ汚れをブラシまたはハケで落とします。
2. 中性洗剤を入れたお湯の中に、部品を浸します。
3. 部品をよく洗います。
4. 部品を丁寧にすすぎます。
5. 部品を十分に乾かします。



取り外し可能な部品

11.2 洗浄プロセスの開始



警告

やけどの恐れあり

洗浄中に熱い液体やスチームが出て、やけどをする恐れがあります。

- a) 洗浄中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。



洗浄サイクルが完了すると、マシンはメンテナンスレベルまたは省エネモードに戻ります。ご希望のオプションの設定は、サービス技術者にご依頼ください。



1. 左上にある Franke ロゴにタッチします。



2. PIN を入力します。PIN コード [36]
3. OK を押します。



4. 洗浄とメンテナンスを選択します。



5. コーヒーマシンの洗浄 をタップします。

6. [はい (Yes)]を押して、洗浄プロセスを開始します。

7. ユーザーインターフェースの指示に従って、[次へ (Next)]を選択して個々の手順を確定します。

⇒ マシンに次の手順が表示されます。



排水接続がないマシンの場合は、該当するプロンプト表示が画面に表示された際に、収集コンテナを準備してドリフトレイ上に配置します。



11.3 毎週の洗浄



毎日の洗浄プロセスに加えて、このセクションに示すマシンコンポーネントを少なくとも週に 1 回洗浄してください。汚れていたり目詰まりしている場合は、すぐに洗浄してください。洗浄方法の手順に従って洗浄してください。

11.3.1 水タンクの洗浄 (存在する場合)

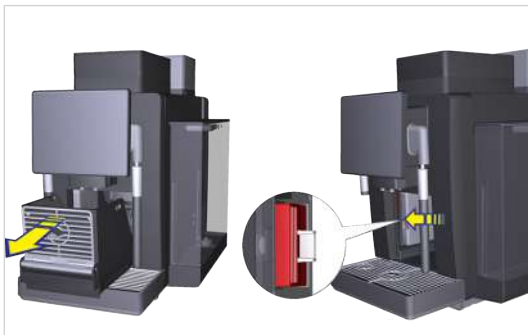


水タンクの汚れや石灰を毎日点検します。汚れや石灰が付着している場合は、直ちに取り除いてください。

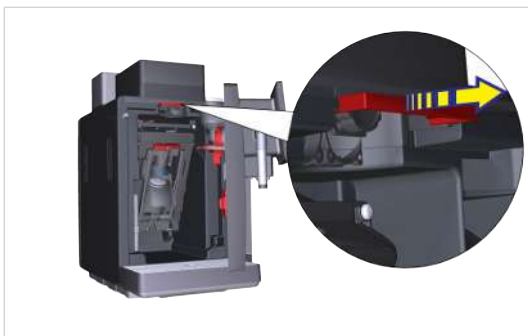


1. 水タンクを取り外し、空にします。
2. 「5つのステップ」に従って水タンクを洗浄します。

11.3.2 パウダーホッパーの洗浄 (存在する場合)



1. カス受けを取り出します。
2. キーを使用してドアロック (オプション) を開きます。
3. 内側のロックメカニズムを押してドアを開きます。



4. ロックスライドを引き出します。



5. パウダーホッパーを持ち上げて取り外します。
6. パウダーホッパーを空にします。
7. パウダーホッパーをクロスで清掃します。必要に応じて、洗剤を使用します。ホッパーの内側を乾いた布で拭きます。
8. パウダーホッパーを元に戻します。
9. ロックスライドを押し込みます。
10. ドアを閉め、パウダーホッパーを挿入します。

11.3.3 ドリップトレイとドリップグリッドの洗浄

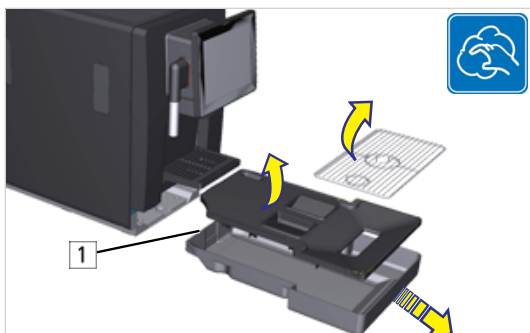


注記

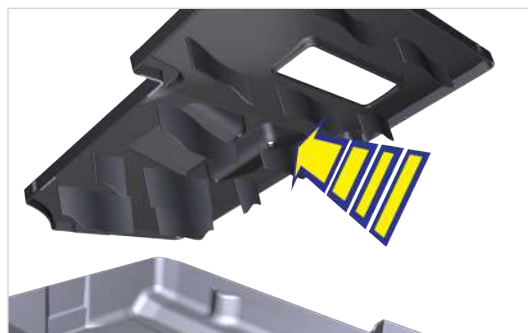
液体の漏れ

排水接続があるマシンに適用されます。排水接続があるマシンでは、ドリップトレイ内に水が残っている場合、トレイを取り外す際に水が漏れる場合があります。

a) ドリップトレイを取り外す前に、水の残りが無いことをご確認ください。



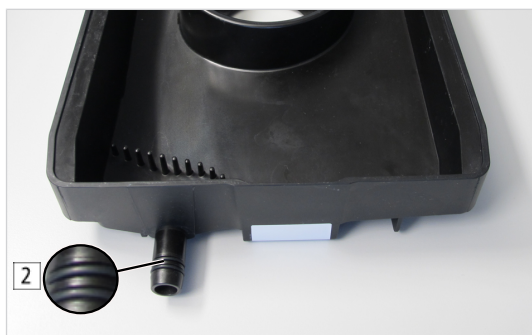
1. ドリップトレイとメッシュ部分を5つのステップに従って洗浄します。



2. ドリップトレイの蓋の下側にある突起部分をきれいに洗浄します。



ドリップトレイの背面[1]は、内側も外側も洗って乾かします。清潔・乾燥していない場合は、ドリップトレイの連続レベルセンサーが誤ってアラートを発生させる可能性があります。



コーヒーマシンが排水システムに接続されている場合、ドリップトレイの背面に2つのOリング[2]があります。ドリップトレイを水で湿らせ、適切にロックします。ロックしなければ、容量センサーがドリップトレイを検出できません。

11.3.4 画面の清掃

1. 左上の設定記号をタッチします。 ⇒ 操作画面が 20 秒間ロックされます。
2. [洗浄とメンテナンス] を選択します。 4. 湿らせた布で表面を拭きます。
3. [拭き取り保護] を選択します。

11.3.5 マシンの表面の洗淨

1. マシンの表面を湿らせた布で拭きます。
2. 必要に応じて、中性洗剤を使用します。注記! 研磨クリーナーは使用しないでください。

11.4 コーヒーマシンのすすぎ



警告

やけどの恐れあり

すすぎ中は、熱湯が放出されます。

- a)すすぎ中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。
- b)ドリフトレイのメッシュ部分には何も置かないでください。
- c)やけどを負った場合: ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。



すすぎだけでは、毎日の洗淨と同じ効果は得られません。コーヒーシステムとミルクシステムにカスを残さないため、すすぎは必ず行ってください。

マシンでは、電源をオン/オフにしたときのほか、一定間隔で自動すすぎが実行されます。



1. 左上にある Franke ロゴにタッチします。



2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 36]
3. OK を押します。



4. 洗淨とメンテナンスを選択します。



5. コーヒーマシンのすすぎをタップし、確認します。

⇒ コーヒーマシンをすすいでいます。

11.5 お手入れキット



時間が経つにつれて、コーヒーマシンのコンポーネントの一部が摩耗や多大に汚れる可能性があります。その場合は、そのコンポーネントを交換する必要があります。サービス技術者が予定したメンテナンス作業の前に交換しなければいけないかもしれません。再注文を簡易化するため、交換パーツのリストをご用意しています。次のコンポーネントはご自分で交換できます。

画像	量	品番	商品の説明	備考
	1	560.0001.696	抽出モジュール 径 43、0.6 mm オリ フィス付き	品番は、抽出モジュールの側面のラベルに記載されています。次のセクションでは、必要な手順について説明します。 <i>抽出ユニットの交換 [▶ 60]</i>
	1	560.0001.697	抽出モジュール 径 50E、0.6 mm オ リフィス付き	品番は、抽出モジュールの側面のラベルに記載されています。次のセクションでは、必要な手順について説明します。 <i>抽出ユニットの交換 [▶ 60]</i>
	1	560.0593.645	FCS4070 FM EC 泡立てヘッド	タイププレートを参照して、バージョン (FM または MS) を確認してください。銘板はマシン内部にあります。 <i>コーヒーマシン [▶ 18]</i>
	1	560.0594.309	MS EC FCS4070 泡立てヘッド	タイププレートを参照して、バージョン (FM または MS) を確認してください。銘板はマシン内部にあります。 <i>コーヒーマシン [▶ 18]</i>
	1	560.0589.901	FCS4070 ダブルミ ルク出口	FM と MS のバージョンは同じです
	1	560.0613.850	シングルミルク出 口	
	1	560.0001.074	組み立て済み吸引 ホース、300 mm	SU05 冷却ユニット用ミルク吸引 ライン <i>EasyClean 付き冷却ユニットの部 品 [▶ 22]</i>

画像	量	品番	商品の説明	備考
	1	560.0486.469	ホース 直径 9/5x1000 MVQ	他のすべてのミルクシステム用の 1000 mm 吸引ホース。必要に応じて ホースを短くしてください。 KE200 冷却ユニットには、長さ 400 mm のホースが必要です。
	1	560.0001.187	攪拌チャンバー	パウダーシステム用
	1	560.0580.820	ミキサー室の蓋	パウダーシステム用
 	2	560.0578.001	O リング 13x1.5 EPDM	ドレン付ドリフトレー用シール 主給水接続があるバージョンのみ

11.5.1 抽出ユニットの交換

1. マシンを空にし、主電源から切り離します。
2. マシンからグラウンドコンテナを取り外します。
3. マシンのドアを開けます。



4. 抽出モジュールを反時計回りに回してロックを解除します。



5. 抽出モジュールを前方に引いて取り出します。
6. 新しい抽出モジュールを挿入します。
7. 抽出モジュールのロック機構を時計回りに回して固定します。
8. マシンのドアを閉めます。
9. カス受けをマシンに戻します。
10. マシンを主電源に接続します。

12 スケール除去

一貫して品質の高いコーヒーをお楽しみいただくためには、コーヒーマシンが適切に稼働するように、定期的にマシンのスケール除去を実施いただく必要があります。そのため、A300には自動スケール除去システムが備わっています。コーヒーマシンはスケール除去を必要とする際に、その旨をオペレーターパネルに表示します。湯垢は、省エネ型の新加熱カートリッジに蓄積する傾向があります。



マシンのスケールを除去するには、フランケの濃縮除石灰剤 (品番560.0589.837) を投入してください。これで確実な除去結果を得ることができます。

- a) 濃縮除石灰材の注文は適宜行い、コーヒーマシンの操作パネルにスケール除去の指示が表示されたときに、コーヒーマシンのスケール除去を直ちに行えるようにしておいてください。

12.1 スケール除去の実施間隔

A300 を試運転する際、水の硬度を測定してソフトウェアに入力するよう求められます *測定用ストリップを使用した水の硬度の測定* [▶ 28]。硬度は、次回のマシンのスケール除去までの水量を算出するために使用されます。

浄水フィルターのないマシン

算出された水量に達する、または操作開始日から 12 日後に、スケール除去の指示テキストが表示されます。A300 は、スケール除去の指示が表示された日から 2 日間は使用することができます。この期間後は、スケール除去が実施されるまで、マシンを使用することはできません。

主給水接続と浄水フィルターを備えたマシン

操作開始日から 12 日後に、スケール除去の指示テキストが表示されます。スケール除去の指示が表示された日から残りの水がなくなるまで A300 を使用できます。この期間後は、スケール除去が実施されるまで、マシンを使用することはできません。

12.2 スケール除去

スケール除去が必要な場合は、操作パネルにメッセージが表示されます。操作を中断しないように、メッセージを閉じることができます。スケール除去処理の開始には、次のオプションが使用できます。

- 次回洗浄時のスケール除去 (デフォルト設定)
- 洗浄とは別にスケール除去 - 所定時間にスケール除去が自動的に開始されます
- スケール除去の手動開始



注記

スケール除去の中止

水タンクを備えたマシン: 水タンクが空の場合、またはドリフトレイがいっぱいの場合、自動スケール除去は実施されません。

- a) 洗浄/スケール除去の前にドリフトレイを空にします。
- b) 洗浄/スケール除去の前に水タンクを充填します。
- c) 操作パネルの指示に従って、洗浄コンテナをドリフトグリッドに配置します。

12.2.1 洗浄後のスケール除去

デフォルト設定では、スケール除去の時期になると、オペレーターに確認することなく、次回の洗浄後にスケール除去が開始されます。オペレーターは何もする必要はありません。マシンモデルによって異なりますが、スケール除去には約 15 ~ 25 分ほどかかります。スケール除去が予定されている場合、システムは、洗浄プロセスが始まる前に十分な濃縮除石灰剤があるか確認します。十分な量の濃縮除石灰剤がない場合、スケール除去カートリッジを交換するよう指示が表示されます。スケール除去カートリッジの挿入 [▶ 34]

12.2.2 洗浄に独立してスケール除去



スケール除去プロセスによる操作の中断を防ぐために、サービス技術者は、利用時間外にスケール除去プロセスを実施するよう時間を設定できます。

12.2.3 手動でスケール除去を開始する



警告

やけどの恐れあり

スケール除去中に熱い液体とスチームが漏れ、やけどをする恐れがあります。

- a) 洗浄中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。



1. 左上にある Franke ロゴにタッチします。



2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 36]
3. OK を押します。



4. 洗淨とメンテナンスを選択します。



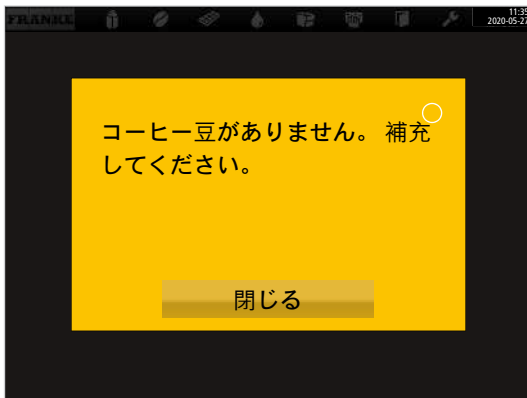
5. スケール除去を選択します。

⇒ 自動スケール除去プロセスが開始され、
実施手順の指示が表示されます。

13 トラブルシューティング

13.1 えらーめっせーじ

エラーが発生すると、エラーのタイプに応じて、ダッシュボードの記号が特定の色で強調表示されます。その記号にタッチすると、詳細情報とトラブルシューティングの手順を示すウィンドウが表示されます。



手順が示されたメッセージ



重大なエラーが発生した場合は、マシンを再起動する必要があります。

- a) マシンを再起動します [▶ 67]
- b) マシンを起動できない場合は、電源を確認してください。
- c) マシンを起動できない場合、またはエラーを解消できない場合は、当社のサービス技術者までご連絡ください。

13.1.1 エラーメッセージの色コード

	一時停止中です
	システムは正常に動作しています
	一部の機能が動作していません
	一部またはすべてのリソースがロックされています

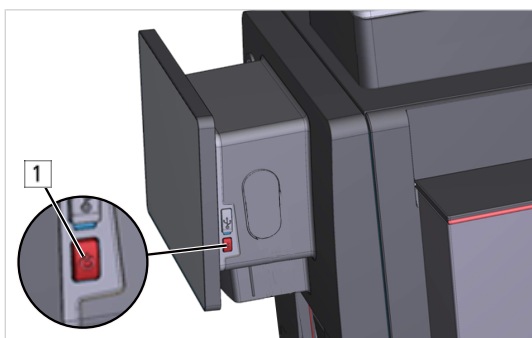
13.2 コーヒーマシンのトラブルシューティング

エラーメッセージ/問題	考えられる原因	対応策
ドリップトレイが空になったにもかかわらず、エラーメッセージ E663 ドリップトレイがいっぱいですが表示される	ドリップトレイ内に残留物があるためセンサー信号が中断された	ドリップトレイの内側を洗って乾かす。ドリップトレイの取り付けベイも洗って乾かす。

エラーメッセージ/問題	考えられる原因	対応策
	ドリップトレイの背面に湿気があるためセンサー信号が中断された	ドリップトレイの背面を洗って乾かす
ミルクが凍っている	冷却ユニットの目標温度の設定が低すぎる	<p>目標温度を 1~2 °C 高く設定する</p> <ul style="list-style-type: none"> - SU05 冷却ユニット: 目標温度が点滅するまで、温度コントローラーの設定ボタンを押し続ける。ナビゲーションボタンで目標温度を上げる。[設定] ボタンを押して、新しい目標温度を確定する。 - KE200: 温度コントローラーは KE200 の背面に位置。温度コントローラーは、必要な温度を設定する際に使用すること。
ミルクが凍ってしまう (冷却室が濡れている)	冷却ユニットのドアシールがしっかりと密閉されていない	シールが正しく取り付けられていることと、ドアが正しく閉じていることを確認する
冷却ユニットのミルク温度が設定値に達していない	冷却ユニット周りの空気循環が不十分	冷却ユニットと壁の間に必要最低限の隙間があることを確認する (最低 50 mm)
濃縮除石灰剤が出てこない (エラーメッセージ E409)	スケール除去カートリッジシールが破損しているか詰まっている、またはスケール除去カートリッジが空の状態	スケール除去カートリッジの充填レベルを確認する。シールリングの付いた赤いアダプターを確認し、スケールを取り除く。スケール除去プロセスを再度実施する
スケール除去カートリッジは空ではないが、カートリッジの交換が必要	スケール除去カートリッジのシールが破損しているか詰まっている	新しいスケール除去カートリッジを挿入し、シールリングの付いた赤いアダプターを確認し、スケールを取り除く

エラーメッセージ/問題	考えられる原因	対応策
流量計エラー 1 (エラーメッセージ E79)	水流が停滞している	<p>水タンク/主給水接続カップリングを確認する</p> <p>ドリンクを淹れている間にエラーメッセージが表示された場合は、抽出モジュールストレーナーが詰まっている恐れあり</p> <ul style="list-style-type: none"> - 挽き具合を強め、挽く量を減らす - 抽出モジュールを取り外し、すすぐ - コーヒーマシンの洗浄プロセスを開始する
タッチスクリーンが正しく応答しない	マシンソフトウェアの過負荷	<p>2 つの異なるトラブルシューティング方法:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 方法 1: 操作パネルの右側にある赤いボタンを 10 秒間長押しし、再起動する - 方法 2: 配電網からコーヒーマシンを外す。1 分待ち、コーヒーマシンを配電網に再接続する。操作パネルの右側にある赤いボタンを短く押し、電源を入れる
水タンクの水位が検出されない	水タンクの内壁に残留物または堆積物が存在する	水タンクを丁寧に水洗いする
ミルクなし、またはミルクフォームのみ	吸引ホース/ミルクラインが漏れている	<p>スパウトインサートの位置を確認し、必要に応じて洗浄する。SU05 冷却ユニット: 吸引ホースのカップリングの Oリングを確認する。吸引ホースを確認し、必要に応じて交換する</p>
ミルクがミルクの注ぎ口から流れてこない	前回の洗浄時にミルク注ぎ口の取り付けが正しく行われなかった	<p>コーヒーマシンの洗浄プロセスを開始し、タッチスクリーンの指示に従ってミルクの注ぎ口を取り付ける。ミルク注ぎ口もお手入れキットに付属 – お手入れキット [▶ 59] を参照</p>

13.2.1 マシンを再起動する



1. ボタン [1] を 10 秒間長押しします。

- ⇒ マシンが再起動します。
- ⇒ スタート画面が表示されます。

13.3 ドリンクの品質に関するトラブルシューティング

問題	考えられる原因	考えられる対策
コーヒーの風味がない	豆の挽き方が粗すぎる	現在よりも細挽きに設定する 挽き具合の設定
	豆の量が少なすぎる	コーヒー豆の量を増やす ドリンクを設定 [37]
	温度が低すぎる	温度を上げる ドリンクを設定 [37]
	コーヒーが古くなっている	新鮮なコーヒーを使う
	コーヒー豆ホッパーが正しくロックされていない	コーヒー豆ホッパーのロックメカニズムを点検する コーヒー豆の補充 [44]
いつものコーヒーと味が異なる	グラインダーの不具合	カスタマーサービスに問い合わせる
	コーヒーの減りが早すぎる	コーヒー豆ホッパーに入れるコーヒー豆の量を減らす
	コーヒー豆が腐敗している	コーヒー豆を入れ替えます
	洗浄剤の残留物	マシンをすすぐ
	カップが汚れている	食器洗浄機を点検する
	水質が低下している (塩素、硬度など)	水質を点検する 水質 [28]
	コーヒーの苦味が気になる	温度が高すぎる
豆の挽き方が細かすぎる		より粗い挽き方を選ぶ 挽き具合の設定
豆の量が少なすぎる		コーヒー豆の量を増やす ドリンクを設定 [37]
ローストが強すぎる		浅煎りのコーヒーを使用します。

問題	考えられる原因	考えられる対策
コーヒーの酸味が気になる	温度が低すぎる	コーヒーの温度を上げます ドリンクを設定 [▶ 37]
	ローストが浅い	深煎りのコーヒーを使用します。
	豆の挽き方が粗すぎる	より細かい挽き方を選ぶ 挽き具合の設定
パウダードリンクの濃度	濃い	パウダーの量を減らすか、水の量を増やします。
	薄い	パウダーの量を増やすか、水の量を減らします。
	パウダーにかたまりがある、または湿気がある	パウダーシステムを洗浄して乾燥させます。
パウダードリンクの味	甘すぎる	パウダーの量を減らすか、水の量を増やします。
	甘さが足りない	パウダーの量を増やすか、水の量を減らします。
	おかしい味がする	パウダーシステムを洗浄します。

14 技術仕様

14.1 抽出能力 (DIN 18873-2:2016-02 準拠)



このデータは、230 Vの電源電圧を想定しています。

1 時間あたりの抽出能力	シングル抽出 (杯数/時間)	ダブル抽出 (杯数/時間)
エスプレッソ	124	163
コーヒー/カフェクレマ	80	92
給湯 (200 ml)	96	-
カプチーノ	91	130
ラテマキアート	96	116
カフェオレ	93	113
ホットチョコレート	102	-

14.2 コーヒーマシンの技術仕様

重量	約 25 kg (機器によって異なります)
コーヒー豆ホッパーの容量	<ul style="list-style-type: none"> - 豆ホッパー拡張なし: 1 x 0.5 kg または 2 x 0.25 kg - 豆ホッパー拡張あり: 1 x 1.1 kg または 2 x 0.55 kg
パウダーホッパーの容量	パウダーホッパー: 0.5 kg ダブルパウダーコンテナ: 2 x 0.5 kg
水タンク	4.8 リットル
外気条件	湿度: 80% 以下 気温: 5-32 °C
騒音レベル	<70 dB(A)

14.3 コーヒーマシンの電気接続

タイプ	電圧	接続	電力定格	ヒューズ	周波数
A300	220 ~ 240 V	1L N PE	2100 ~ 2400 W	10 A	50 ~ 60 Hz
(FCS4070)	100 V	1L N PE	1400 W	15 A	50 ~ 60 Hz
	110 ~ 127 V	1L N PE	1200 ~ 1500 W	15 A	60 Hz

索引

記号		ドリンクを設定	38
アクセス権	42	バージョン	20
安全性	6	パウダー	
エラーメッセージ		充填	45
画面表示	15	パウダーホッパー	69
色コード	15	ヒント	11
お手入れキット	60	フィッティング	
外気条件	69	水	30
開始ボタン	14	フォームプロファイル	
記号	11	設定	39
キャンセルボタン	14	マシン	
コーヒーマシン		再起動	67
開梱	29	初回の電源オン	33
洗浄	55	電源オン	32
コーヒー豆		マニュアル式	16
充填	44	ミルク	
保管	43	充填	48
コーヒー豆ホッパー	69	ミルクシステム洗浄剤	
スケール除去	61	投入用ボトル	16
実施	61	ミルク出口	000
予定	61	ユーザーマニュアル	16
スケール除去カートリッジ		要件	11
挿入	34	ライムスケール	10
洗浄タブレット	16	外気条件	25
タイプコード	19	基本設定	33
ダッシュボード	12	記号	
トラブルシューティング	66	ソフトウェア	12
ドリンク		ダッシュボード	12
ドリンクを作る	52	取扱説明	12
ドリンクの風味	68	給水接続	30

供給源	
充填	35
設定	38
最小間隙	27
使用目的	5
主給水接続	
要件	27
水タンク	69
充填	46
挿入	46
水の硬度の測定	29
水質	28
接続	
電気	32, 69
洗浄	55
付属品	53
騒音レベル	69
測定	26
抽出能力	69
電気接続	69
動作モード	
クイックセレクト	23
納品内容	
マニュアル一式	16
排水	31
挽き具合	
設定	45
銘板	18
数字	
5つのステップ	11

P

PINコード	36
--------	----

MEMO

製品保証書

型式	A300	機番	保証期間
お客様様	お名前 様		お買上げ日より 1 力年
	ご住所 〒		お買上げ日
	電話 () -		* 年 月 日
*販売店名			
住所			
電話 () -			

本書はお買上げ日から上記期間中に故障が生じた場合に、本書下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は下記をご参照ください。ご販売店さまへ：*印欄は必ず記入してお渡しください。

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で、保証期間内に故障した場合には、無料修理させていただきます。無料修理をご依頼になる場合には、お買上げ店にお申し付けください。
- 保証期間内でも次の場合には有料にさせていただきます。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による、故障及び損傷。
 - (ロ) お買上げ後の取付け場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷その他の天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷。
 - (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (ト) 遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する費用。
- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後7年です。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

ラッキ-コ-ヒ-マシ-ン 株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町95番 TEL(078)451-8300 FAX(078)451-5777

東京本部

広域営業部 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル TEL(03)5400-3483 FAX(03)5400-5724

営業所

札幌営業所 〒004-0005 札幌市厚別区厚別東五条1丁目4番26号 TEL(011)898-3636 FAX(011)897-1467

東京営業所/東京ショールーム 〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル TEL(03)5400-5720 FAX(03)5400-5723

名古屋営業所/名古屋ショールーム 〒451-0046 名古屋市西区牛島町5番4号 TEL(052)587-7678 FAX(052)587-7677

大阪営業所/大阪ショールーム 〒537-0001 大阪市東成区深江北3丁目5番7号 TEL(06)4259-2655 FAX(06)4259-2660

福岡営業所 〒813-0062 福岡市東区松島6丁目2-1 TEL(092)292-0335 FAX(092)292-0356

福岡ショールーム 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目9-3 博多駅前シティビル TEL(092)292-0335 FAX(092)292-0356