

ユーザーマニュアル A600

FCS4043

ja

取扱説明書の原本・20109383・02・2019/09/10



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、マニュアルとともに次のユーザーに渡してください。

FRANKE

目次

1	安全にご利用いただくために	6
1.1	適切な使用	6
1.2	コーヒーマシンの使用条件	6
1.3	ANSI による安全上の注意事項	7
1.4	コーヒーマシンおよび追加ユニットを使用する上での一般的な注意事項	7
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	11
3	納品内容	15
4	製品識別データ	17
4.1	銘板の位置	17
4.2	型番	18
5	マシンの説明	19
5.1	コーヒーマシン	19
5.2	追加ユニット	21
5.3	動作モードの概要	23
6	設置	25
6.1	準備	25
6.2	SU05 搭載 A600 の寸法	25
6.3	給水の要件	26
7	コンテナの補充/コンテナを空にする	28
7.1	コーヒー豆の補充	28
7.2	パウダーの補充	29
7.3	水タンクへの注水	29
7.4	ミルクの補充	30
7.5	フレーバーステーションの補充	32
7.6	挽き具合の設定	32
7.7	コーヒー豆ホッパーを空にする	34
7.8	パウダーホッパーを空にする	34
7.9	カス受けを空にする	35
7.10	冷却ユニットを空にする	36
8	ドリンクを作る	38
8.1	[クイックセレクト] モードでドリンクを作る	38

8.2	[キャッシュレジスター] モードでドリンクを作る	38
8.3	コーヒー粉を使ってドリンクを作る	39
8.4	給湯.....	40
8.5	スチームの噴出	40
8.6	スチームディスペンサー (Autosteam/Autosteam Pro)	41
9	洗浄.....	43
9.1	概要.....	43
9.2	5つのステップ	43
9.3	必要な洗浄用品	44
9.4	洗浄プロセスの開始	44
9.5	コーヒーマシンのすすぎ	45
9.6	内部水タンクの洗浄	46
9.7	浄水フィルターの交換	47
9.8	エアレーターの洗浄	48
9.9	Autosteam Pro/S3 の部品の洗浄	48
9.10	画面の清掃	49
10	設定.....	51
10.1	メンテナンスレベルへの切り替え	51
10.2	PIN コード	51
10.3	[マイ設定] メニュー階層	52
10.4	入力方法.....	52
10.5	メニュー 0 マシンの起動	52
10.6	メニュー 1 マシンの設定	52
10.7	メニュー 2 ドリンクの設定.....	57
10.8	メニュー 3 日付と時刻	59
10.9	メニュー 4 栄養価情報	60
10.10	メニュー 6 アクセス権	61
11	カスタマイズとデータ転送.....	64
11.1	概要.....	64
11.2	[カスタマイズとデータ転送] メニューの項目	65
11.3	メンテナンスレベルへの切り替え	66
11.4	カスタムメディアの要件	66
11.5	USB メモリの必須ディレクトリ構造	66
11.6	カスタムメディアの読み込みまたは削除	67
11.7	カスタム広告メディアの使用	67

11.8	アプリケーションの設定	68
11.9	データの読み込み/バックアップ	70
11.10	デフォルト値の復元	70
12	トラブルシューティング	71
12.1	エラーメッセージ	71
12.2	高品質のコーヒードリンクを維持するために	72
12.3	ドリンクの品質に関するトラブルシューティング	73
13	長期間使用しない場合	74
13.1	長期間使用しない場合の手入れ	74
13.2	使用しない期間が 3 週間以内の場合	74
13.3	使用しない期間が 3 週間を超える場合	74
13.4	マシンの輸送/移動と保管	75
13.5	長期間使用せず保管していた後の再使用	75
14	はいき	76
15	技術仕様	77
15.1	抽出能力 (DIN 18873-2:2016-02 準拠)	77
15.2	コーヒーマシンの技術仕様	77
15.3	コーヒーマシンの電気接続	77
15.4	電源ケーブル	78
	索引	80

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

- A600 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。
- A600 は、コーヒー豆、コーヒー粉、自動抽出器用パウダー、フレッシュミルクを用いて飲み物を作ることができます。
- A600 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。
- A600 は屋内での使用を目的としています。

注意点

- A600 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カスが残る恐れがあります。

カップウォーマー

- カップウォーマーは、あらかじめコーヒーカップやグラスを温めておくための専用装置です。

注意点

- 布巾やクロスを乾かすのには適していません。カップを温めるために布巾などで覆う必要はありません。

フレーバーステーション

- フレーバーステーションは、シロップやフレーバー液をドリンクに自動的に追加するための装置です。

注意点

- チョコレートソースなどの粘り気のある液体には適していません。
- アルコール物質や爆発物の保管には適していません。

会計システム

- 会計システムは、バージョンによって異なりますが、さまざまな支払い方法に使用できます (硬貨、カード、モバイルなど)。

1.2 コーヒーマシンの使用条件

- A600 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。
- A600 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。
- A600 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。
- A600 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。
- A600 や追加ユニットの接続ラインが損傷している場合は、A600 を使用しないでください。
- A600 を使用する前に、A600 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 A600 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、A600 や追加ユニットを使用しないでください。また、A600 や追加ユニットで遊ばないでください。
- お子様は A600 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 コーヒーマシンおよび追加ユニットを使用する上での一般的な注意事項



⚠ 警告

感電による致命傷の恐れあり

電源ケーブル、送電線、プラグ接続器が損傷していると、感電する恐れがあります。

- a 損傷した電源ケーブル、送電線、プラグ接続器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、送電線、プラグ接続器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、オーブ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**

カップウォーマーの表面が高温になるため、やけどや火災の恐れがあります。

- a 高温になったカップウォーマーの表面を触らないでください。
- b 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。
- c カップウォーマーの上に燃えやすいものを置かないでください。

**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、除石灰剤によって炎症が起きる恐れがあります。

- 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 洗浄剤を飲み物に混入しないでください。

**⚠ 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****藻類の発生による健康被害の恐れあり**

浄水フィルターを長期間使い続けると、藻類が増殖することがあります。

- a 交換のサインが出たら、浄水フィルターを交換してください。

**⚠ 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。

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


記号	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
	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 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

2.2.2 ダッシュボードに表示される記号

 ダッシュボードに表示される記号が点灯している場合、記号をタッチすると、詳しい情報と操作方法が表示されます。エラーが発生した場合は、「トラブルシューティング [▶ 71]」の章を参照してください。

記号	名称	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

記号	名称	説明
	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	
	支払い	支払いがオンです
	広告画像	
	スクリーンセーバー	
	輝度	輝度を設定します
	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	
	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
	ファーストショット	予熱システム
	ドア	ドアが開いています
	お気に入り	よく使用する機能にお気に入りボタンを割り当てることができます
	サービス/設定/管理	
	コーヒー豆 (左/右)	オンになっているグラインダー
	ドリンク: 2 杯	2 杯分のドリンクを作ります (2 杯分の抽出)
	コーヒー粉	

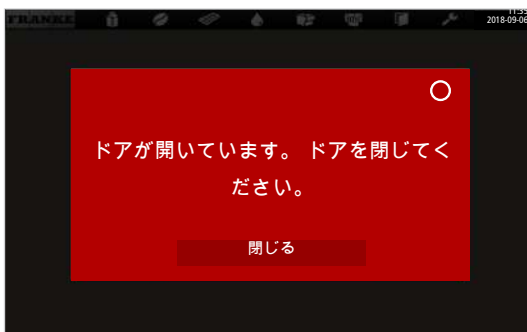
記号	名称	説明
	ドリップトレイ	ドリップトレイがいっぱいになっているか、正しく取り付けられていません
	水タンク	水タンクが空になっているか、取り付けられていません
	フィルター	水タンクのフィルターカートリッジを交換します (内蔵の水タンクのオプション)
	ホットチョコレート	
	コールドミルク	
	ミルク	ミルクコンテナが空になっているか、正しく取り付けられていません
	ミルクシステム洗浄剤	ミルクシステム洗浄剤が空です (CleanMaster)

2.2.3 エラーメッセージの表示



抽出できないドリンクは、画像が不鮮明（オレンジ色）になっています。ダッシュボードに表示される記号を押すと、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供給源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。その他の付属部品は、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。

	商品の説明	品番
	洗浄タブレット (100 個)	567.0000.010
	洗浄タブレット (中国)	567.0000.016
	洗浄タブレット (米国/カナダ)	567.0000.002
	ミルクシステム洗浄剤 (投入用ボトル)	567.0000.005
	ミルクシステム洗浄剤 (投入用ボトル) (米国/カナダ)	567.0000.003
	ミルクシステム洗浄剤 (カートリッジ) (オプション FM CM)	567.0000.009
	ミルクシステム洗浄剤 (カートリッジ) (オプション FM CM) (米国/カナダ)	567.0000.004
	清掃ブラシセット	560.0003.728

	商品の説明	品番
	ツイストワイヤーブラシ (オプション SU05)	560.0001.019
	ホースブラシ (オプション FM/MS)	560.0007.380
	清掃ブラシ	560.0003.716
	マイクロファイバークロス	560.0002.315
	グラインダー調整レンチ	560.0003.876
	エアレーター/ホースレンチ	560.0522.696
	USB メモリ (4 GB)	560.0003.285
	マニュアル一式	560.0001.623
	計量カップ	560.0002.653
	フィルターホルダー (内蔵の水タンクのオプション)	560.0003.964
	フィルターカートリッジ (内蔵の水タンクのオプション)	560.0004.630
	メッシュ部分	560.0484.609
	めっしゅぶぶん (シングルピースドリフトレイのオプション (米国))	560.0574.078

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 SU12

SU12 の銘板は冷却チャンバーの中にあります。

4.1.3 SU05



SU05 の銘板はドアの内側にあります。

4.1.4 FS

フレイバーステーションの銘板は、その内部にあります。

4.1.5 CW

カップウォーマーの銘板は、背面パネルの内側にあります。

4.2 型番

4.2.1 コーヒーマシン

コード	説明
A600	コーヒーマシン (全自動マシン) シリーズ: A 全体サイズ: 600
1G	1 グライNDER
2G	2 グライNDER
1P	1 パウダーホッパー
2P	2 パウダーホッパー
CM	CleanMaster
EC	EasyClean
H1	給湯口
S1	スチーム噴出口
S2	Autosteam (温度センサー付きのスチーム噴出口)
S3	Autosteam Pro (温度センサー付きでミルクフォームの状態がプログラミング可能なスチーム噴出口)
W2	給水接続/内蔵水タンク

4.2.2 追加ユニット

コード	説明
1C1M	1 コーヒーマシン、1 ミルクタイプ
1C2M	1 コーヒーマシン、2 ミルクタイプ
2C1M	2 コーヒーマシン、1 ミルクタイプ
2C2M	2 コーヒーマシン、2 ミルクタイプ
AC	支払い装置
CM	CleanMaster
CW	カップウォーマー
EC	EasyClean
FM	FoamMaster (コールド/ホットミルク、コールド/ホットミルクフォーム)
FS3	フレーバーステーション (3 シロップポンプ)
SU05 CM	CleanMaster 洗浄付き冷却ユニット (10 リットル未満)
SU05 EC	EasyClean 洗浄付き冷却ユニット (10 リットル未満)
SU12 EC	EasyClean 洗浄付き冷却ユニット (10 リットル以上)
UC05	基本冷却ユニット (10 リットル未満)
UT12 EC	EasyClean 洗浄付きカウンター下の冷却ユニット (10 リットル以上)

5 マシンの説明

5.1 コーヒーマシン

概要

A600 コーヒーマシンには、さまざまなオプションがあります。お求めいただいたマシンの概要を把握していただくため、ここでは代表的な構成例をご紹介します。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 オプション

- iQFlow
- 2 目目のグラインダー (後方右)
- パウダーホッパー (右)
- 2 目目のパウダーホッパー (左)
- スチーム噴出口
- Autosteam 機能 (ミルクを自動で温める)
- Autosteam Pro 機能 (ミルクの自動フォーム作成/泡立て)
- カス排出口
- ジャグ用抽出口
- ロック可能なコーヒー豆ホッパーとパウダーホッパー
- 脚部アジャスター (脚部アジャスター [▶ 26])
- カップセンサー
- 外付けの水タンク
- ファーストショット

- M2M/テレメトリー抽出

5.1.2 コーヒーマシンの部品

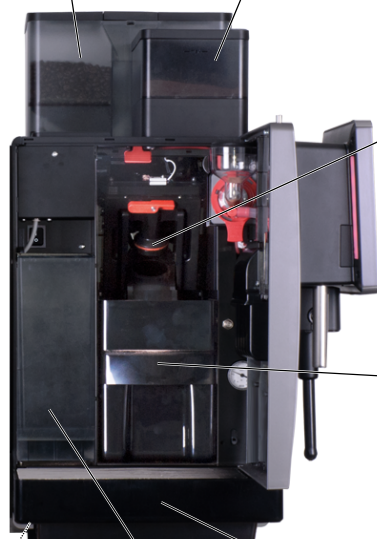
コーヒー豆ホッパー



パウダーホッパー



抽出モジュール



カス受け



メッシュ付きドリフトレイ



排水タンク (オプション)



内蔵の水タンク (オプション)



5.2 追加ユニット

5.2.1 クーリングユニット SU05 のコンポーネント



5.2.2 フレーバーステーション FS3



オプションとしてフレーバーステーションを設置できます。シロップやフレーバー液など、最大 3 種類のフレーバーを追加できます。

5.2.3 カップウォーマー

コーヒーの味わいを最大限に引き出すため、カップを温めておきましょう。温め可能な 4 段のカップウォーマーはコーヒーマシンにぴったり合います。



5.2.4 会計システム

会計システムは、すべての支払い取引を処理し、すべての会計データを記録します。

インターフェース:

- VIP

支払いシステム:

- コイン識別機
- 両替機

- カードリーダー

5.3 動作モードの概要



コーヒーマシンのご利用方法、提供するドリンクの種類、お客様のお好みに合わせて、動作モードを調節してください。
動作モードの設定は、サービス技術者がお手伝いいたします。

5.3.1 ユーザーインターフェース



1 [Franke] ボタンは、メンテナンスレベルと 2 前後にスクロールします。
ドリンク選択との切り替えに使用します。

5.3.2 キャッシュレジスター動作モード



[キャッシュレジスター] は、フルサービス用の動作モードです。コーヒーマシンでドリンクを作っている途中でも、別の注文を追加することができます。

ユーザーインターフェースの構造

- レベル 1: ドリンクの選択 (最大 5 ページ)。選択できるドリンクのオプション、ドリンクのステータス、予約リストが列表示されます。
- レベル 2: 1 ページに 4、9、または 16 個のドリンクボタンを表示します。

個別調整

- 表示: 1 ページに 2x2、3x3、または 4x4 のドリンクを表示します。
- 画面表示: 実物写真またはアイコンを選択できます。

5.3.3 [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: ドリンクの選択（最大 5 ページ）
- レベル 2: ドリンクの選択ステータス: 1 ページに 6、12、または 20 個のドリンクボタンを表示、ドリンクオプションの選択、ドリンクの抽出（オンになっている場合）

個別調整:

- 画面表示: 1 ページに 2x3、3x4、または 4x5 のドリンクを表示します。
- **クレジットモード**をオンにできます。
- ドリンクの個別調整

5.3.4 クレジットモードが設定されたクイックセレクトモード



表示

- ドリンクの価格
- 投入金額
- 投入残高不足



[クレジットモード] 設定の場合、[ドリンク選択] ステータスでドリンクのオプションは追加できません。

[クレジットモード] をオンにするには、[マイ設定] メニューで、[1 マシンの設定] > [1.12 支払] の順に選択し、[支払をオン] を選択します。

6 設置

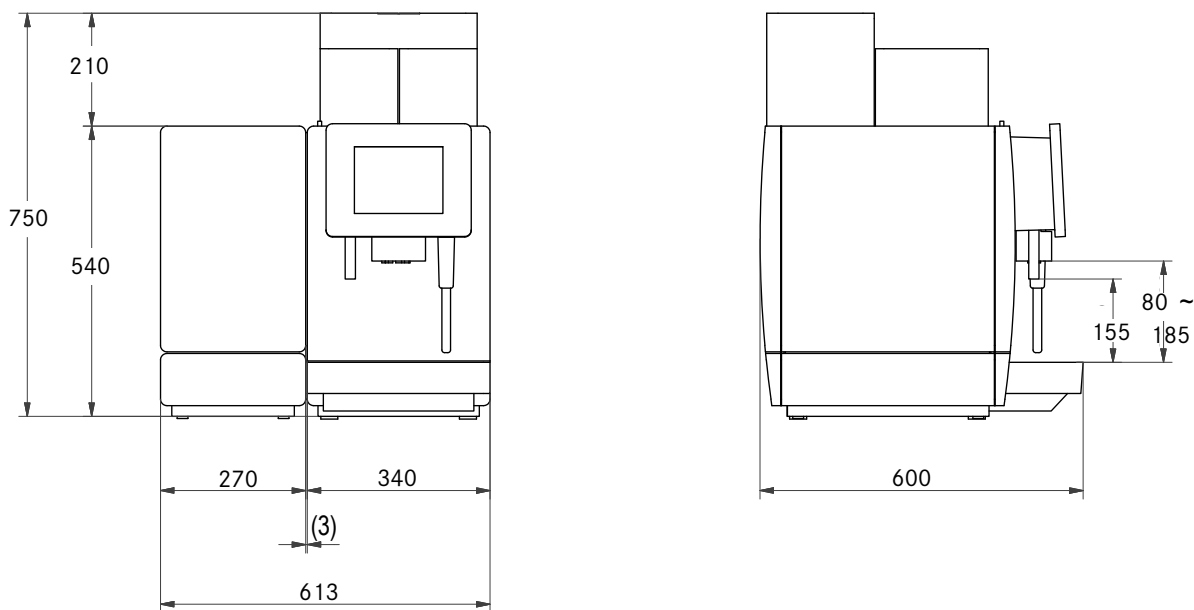
6.1 準備

- 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。
- 給電の各電極をスイッチで遮断できるようにしておきます。
- 給水接続については、「給水の要件 [▶ 26]」に記載した要件を満たし、連邦政府、州、地域の規制に準拠した状態にします。
- 水道からコーヒーマシンへの接続には、必ず同梱のホースを使用してください。その他のホースは使用しないでください。
- 使いやすく安定したカップトレイを使用してください（最低耐荷重：150 kg）。操作パネルが目の高さに来るのが適切な高さです。



サービス技術者がコーヒーマシンを設置する前に、必要な準備を完了しておいてください。当社のサービス技術者がコーヒーマシンを設置し、最初の起動を行います。その際に基本的な機能について説明します。

6.2 SU05 搭載 A600 の寸法



正面/側面

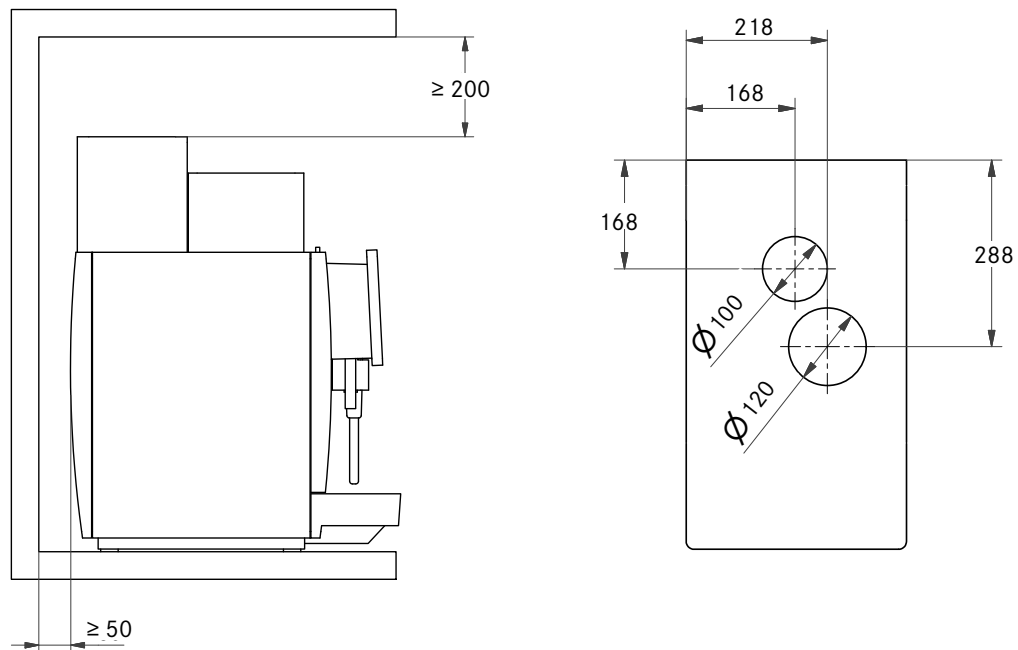


注記

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。

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



設置位置の寸法/カウンターのホース通し穴

6.2.1 脚部アジャスター

高さ 40 mm の脚部アジャスターが納品内容に含まれています。これより高い脚部アジャスターはオプションで入手可能です。

脚部アジャスターの高さ	全高
40 mm (標準)	750 mm + 40 mm = 790 mm
100 mm (オプション)	750 mm + 100 mm = 850 mm

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
給水管への接続	連結ナット G3/8、金属ホース長さ 1.5 m 必ず指定されたホースセットで接続すること

- 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。
- 給水接続には逆流防止装置が必要です。
- 給水接続には、止水栓、検査可能な逆止弁、上流側フィルターが必要です。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) 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 未満
塩化物含有量	30 mg/l 未満
TDS (融解固形物総量)	30 ~ 150 ppm (mg/l)
導電率 (測定値)	50 ~ 200 μS/cm (マイクロジーメンズ)
鉄含有量	0.3 mg/l 未満

- 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
- 逆浸透: ボイラーがいっぱいになるのを防ぐために、水には最低 30 ~ 50 ppm (30 ~ 50 mg/l) の融解固形物が必要です。

腐食の危険度の判断

次の公式を使用して判断できます。

導電率の計算値 = 導電率の測定値 [μS/cm] - (全硬度の測定値 [dH GH] x 定数)

- μS/cm 単位の導電率の測定値
- dH GH 単位の全硬度の測定値
- 定数 = 30 [μS/cm]/[dH GH]

導電率の計算値	腐食の危険度
200 μS/cm 未満	低
200 ~ 500 μS/cm	やや高
500 μS/cm 超	高

計算例:

- 導電率の測定値 700 μS/cm
 - 全硬度の測定値 18 dH GH
 - 導電率の計算値 = 700 μS/cm - (18 x 30 μS/cm) = 160 μS/cm
- 計算結果は 160 μS/cm となり、腐食の危険度は低いことを示します。

6.3.3 給湯口

- 排水ホース: 直径 16 mm、長さ 2 m
- 本体よりも低い位置のサイフォンに接続

7 コンテナの補充/コンテナを空にする

7.1 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。



注記

ドリンクの品質低下の恐れあり

コーヒー豆ホッパーの内部にコーヒー豆の油が薄い膜になって付着します。この付着した油はすぐに劣化し、ドリンクの風味を低下させます。

- a コーヒー豆ホッパーの内部からこの油膜を毎日除去してください。
- b 除去するには、乾いた布か水で湿らせた布を使用します。
- c 洗剤はコーヒーの風味を変えてしまうため、使用しないでください。



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



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. 蓋を戻します。

7.2 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. 自動コーヒーメーカー用のパウダーを補充します。



3. 蓋を戻します。

7.3 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入れると、マシンが損傷します。

- a 水タンクには水以外入れないでください。
- b 間違って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。



注記

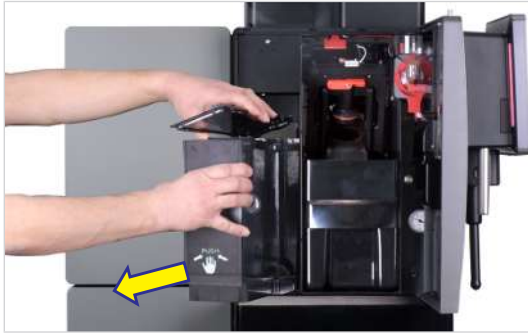
不具合の恐れあり

水タンクを奥まで戻さないと、ポンプからシステムに空気が引き込まれる可能性があります。

- a 水タンクをコーヒーマシンに戻すときは、水タンクの下部分をしっかりと押し込んでください。



最適な水質は、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。

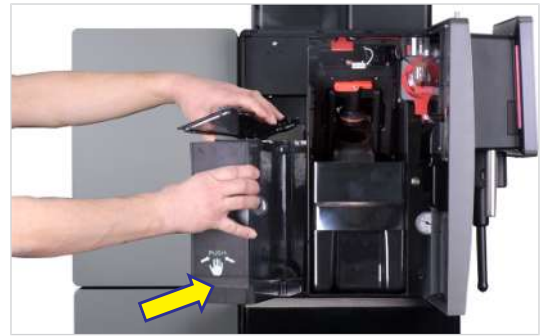


1. 水タンクを引き出します。
2. 蓋を外します。



3. 水タンクの注水マークまで新鮮な水を注ぎます。水質 [▶ 27]

⇒ センサーの表面（図の青いマーク）は乾いた状態にしておく必要があります。



4. 水タンクに蓋をしてスライドさせて、コーヒーマシンに戻します。

7.4 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せん。

7.4.1 ミルクの補充 (SU05 CM 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. ミルクコンテナに冷たいミルクを最大 5 リットル入れます。

5. ミルクコンテナの蓋を取り付けます。



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。

7.5 フレーバーステーションの補充



フレーバーステーションの電源スイッチは、マシン内部の背面パネルの左側にあります。

1. 鍵を使ってフレーバーステーションのロックを解除します。



2. リリースボタンを押しながら、フレーバーステーションを開きます。



3. フレーバーステーションの電源を入れます。



4. ボトルホルダーを引き上げます。

5. フレーバーステーションにボトルを設置します。



6. ボトルホルダーを引き下げます。

7. ホース継手をホース上で上方向にスライドさせます。



8. ホースをボトルに挿入します。

9. ホース継手をボトルの開口部に押し込みます。

10. フレーバーステーションを閉じます。

7.6 挽き具合の設定



⚠ 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。



グラインダー調整レンチ (560.0003.876)



挽き具合を変更すると、コーヒーの量が変わります。したがって、挽き具合を調整した後は、グラインダーの校正を行う必要があります。

必要に応じて、各グラインダーのステージで豆の挽き具合を設定できます。



1. ロックスライドを止まる位置まで手前に引きます。



2. コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーを持ち上げて取り外します。

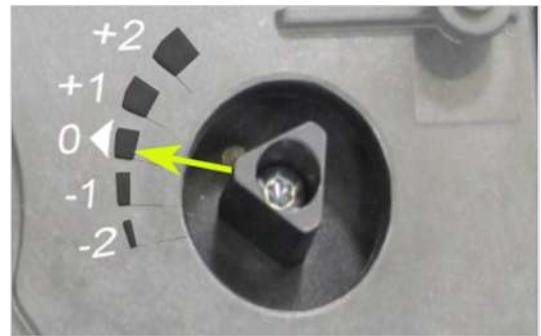


3. 必要に応じて、グラインダー調整レンチで挽き具合を調整します。

⇒ より細挽きにするには、反時計回りに回します。

⇒ より粗挽きにするには、時計回りに回します。

4. コーヒー豆ホッパーを取り付けます。



5. 挽き具合を確認して、必要があれば調整します。

⇒ +2: 非常に粗い / 0: 普通 / -2: 非常に細かい



6. コーヒー豆ホッパーを元に戻します。



7. ロックスライドを奥まで押し込みます。

7.7 コーヒー豆ホッパーを空にする



注記

機能障害の恐れあり

コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーが正しくロックされていないと、コーヒーマシンの機能とドリンクの品質が低下する恐れがあります。

- a ロックスライドを奥まで押し込みます。



1. ロックスライドを止まる位置まで手前に引きます。



2. コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーを持ち上げて取り外します。

3. コーヒー豆ホッパーを空にして、洗って乾かします。



4. コーヒー豆ホッパーを取り付けます。



5. ロックスライドを奥まで押し込みます。

7.8 パウダーホッパーを空にする



⚠ 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。



注記

機能障害の恐れあり

コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーが正しくロックされていないと、コーヒーマシンの機能とドリンクの品質が低下する恐れがあります。

- a ロックスライドを奥まで押し込みます。



1. ロックスライドを止まる位置まで手前に引きます。
2. パウダーホッパーを持ち上げて取り外します。

3. パウダーホッパーを空にして、洗浄して乾かします。

4. パウダーホッパーを元に戻します。



5. ロックスライドを奥まで押し込みます。

7.9 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. ドアを開けます。

⇒ [ドアが開いています] というメッセージがユーザーインターフェースに表示されます。



2. カス受けを取り出します。



3. カス受けを空にして、洗って乾かします。



4. カス受けを戻し、ドアを閉めます。

7.10 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 必ず冷たい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。冷却ユニットを使用していないとき (夜間など) はミルクは冷蔵庫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。



1. ドアを開けます。



2. ミルクコンテナを引き出します。



3. 必要に応じて、中のミルクは、冷蔵庫に保存するか廃棄します。



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。

8 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。

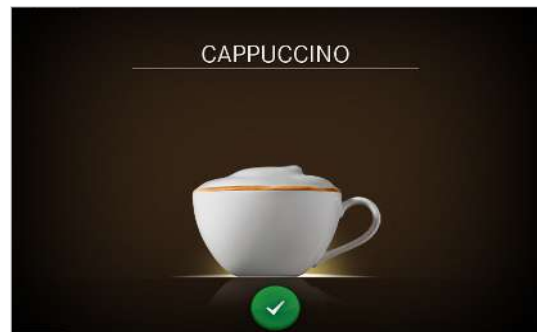
- a 飲み物は大変熱くなっていますのでご注意ください。
- b 適切なドリンク容器のみを使用してください。

8.1 [クイックセレクト]モードでドリンクを作る

1. ドリンク容器を抽出口の下に置きます。
2. 抽出口ハンドルを使用して、抽出口の高さを調整します。
3. ドリンクを選択します。
4. ドリンクオプションを選択します。
5. 緑色のボタンにタッチすると、抽出が始まります。



⇒ ドリンクの選択画面にドリンクのプレビューが表示されます。



⇒ 抽出が始まります。

⇒ 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。

8.2 [キャッシュレジスター]モードでドリンクを作る



ドリンクを連続して作る場合は、以下の手順で操作します。

- a 必要なドリンク容器を用意しておきます。
- b ドリンクを作りながら、予約リストに新しいドリンクを追加することができます。
- c 予約リストのドリンクを選択して取り消すことができます。

1. ドリンク容器を抽出口の下に置きます。



2. ドリンクオプションを選択します。



3. ドリンクを選択します。

⇒ 抽出が始まります。



4. 必要に応じて、予約リストにドリンクを追加します。



5. 緑色のボタンを押すと、予約リストのドリンクの抽出が始まります。

⇒ 次の抽出が始まります。

⇒ ドリンクの選択画面が表示されます。

⇒ すべてのドリンクができあがりしました。

8.3 コーヒー粉を使ってドリンクを作る

例: クイックセレクト



コーヒー粉のみ使用できます。コーヒー抽出液を乾燥させたインスタントコーヒーは使用できません。

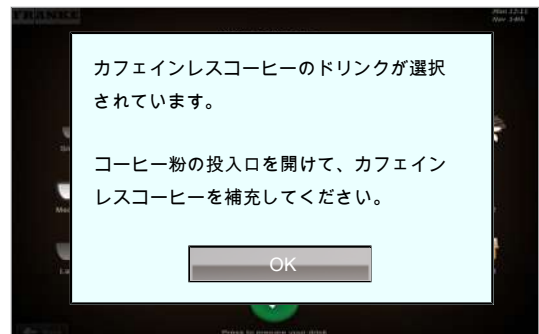
1. ドリンク容器を抽出の下に置きます。



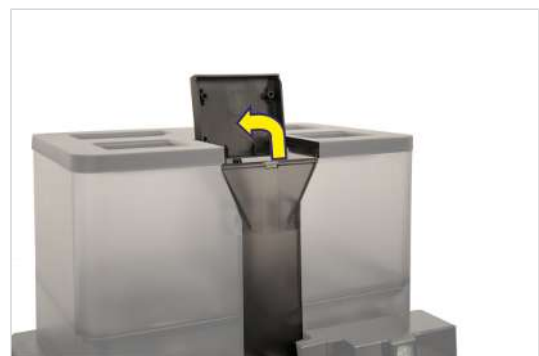
2. 選択ボタンを押します。



⇒ 選択ボタンが点灯します。



⇒ このメッセージが表示されます。

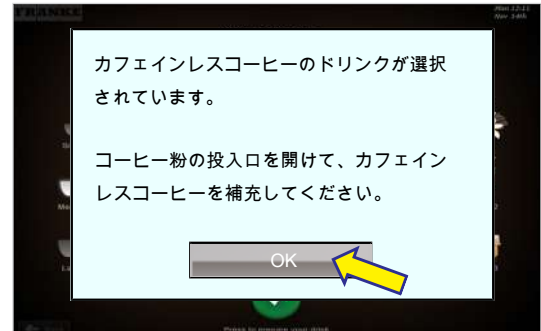


3. 投入フラップを開きます。

4. パウダーを補充します。



5. 投入フラップを閉めます。



6. OK を押して確定してください。

⇒ 噴出が始まります。

⇒ ドリンクの選択画面が表示されます。

⇒ ドリンクの準備ができました。

8.4 給湯



キャンセルボタンを押して、いつでも給湯を中止することができます。

例: クイックセレクト



1. ドリンク容器を給湯口の下に置きます。

2. を選択します。



3. カップサイズを選択します。

⇒ サイクルが完了するまで、給湯が行われます。

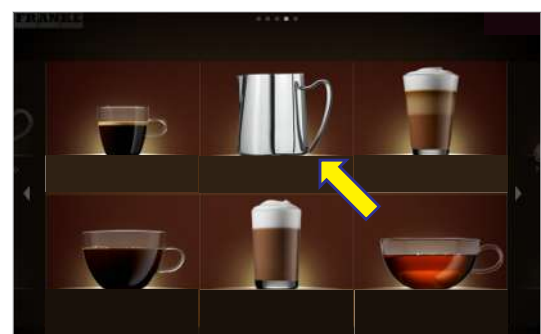
8.5 スチームの噴出



スチーム噴出口のモデルに応じて、ドリンクが指定の温度に達したとき (Autosteam/Autosteam Pro)、またはスチームの噴出サイクルが終了したとき (スチーム噴出口)、スチームの噴出が自動的に終了します。これとは関係なく、キャンセルボタンを押していつでもスチームの噴出を終了できます。



1. スチーム噴出口に適切な容器をセットします。



2. [スチームの噴出] を選択します。

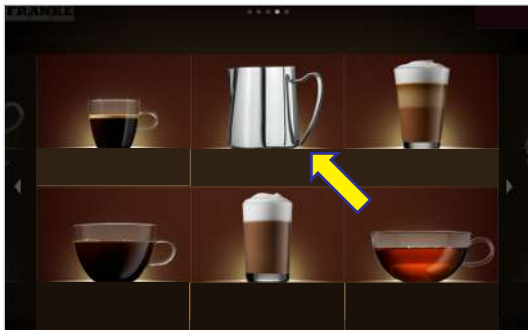
⇒ スチームの噴出が開始されます。



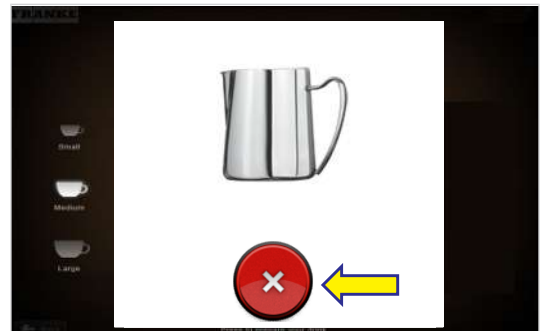
3. スチームの噴出を停止するには、[キャンセル] ボタンを押します。
 - ⇒ スチームの噴出が停止します。
 - ⇒ ドリンクの簡単な説明画面が表示されます。

8.5.1 スチーム噴出口の使用後の洗浄

1. スチームの噴出口を湿らせたクロスで拭きます。
2. スチームを少しの間噴出させ、ノズルを洗浄してください。



3. スチームの噴出を停止するには、[キャンセル] ボタンを押します。



- ⇒ スチームの噴出が停止します。
- ⇒ ドリンクの簡単な説明画面が表示されます。

8.6 スチームディスペンサー (Autosteam/Autosteam Pro)



Autosteam を使って、ミルクの温め、ミルクのフォーム作成/泡立てができます。ミルク以外のドリンクを温めることもできます。

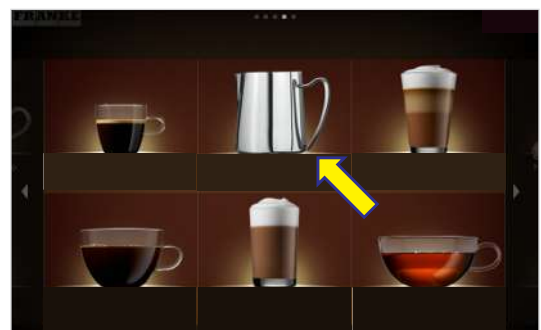


パージ機能を利用すると、スチーム噴出口内部から水滴を除去できます。

1. パージボタン  を押します。

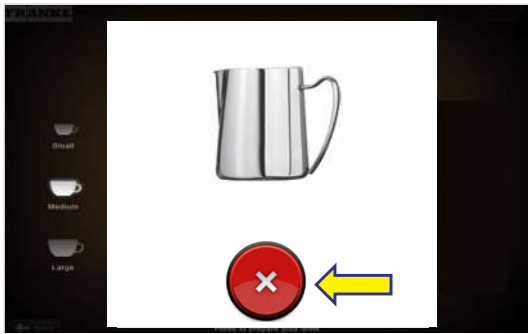


2. スチーム噴出口に適切な容器をセットします。



3. [スチームの噴出] を選択します。
 - ⇒ スチームの噴出が開始されます。
 - ⇒ ドリンクが指定温度に達すると、スチームの噴出は自動的に停止します。

⇒ ドリンクの簡単な説明画面が表示されます。



4. 必要に応じて、スチームの噴出を停止するには、キャンセルボタンを押します。

5. ページボタン  を押します。

9 洗浄

9.1 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。



注記

抽出ユニットの不適切な洗浄

抽出ユニットを食器洗浄機で洗浄すると、損傷する恐れがあります。

- a 抽出ユニットは、洗浄プロセス時に表示される手順に従って洗浄してください。



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。

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

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。

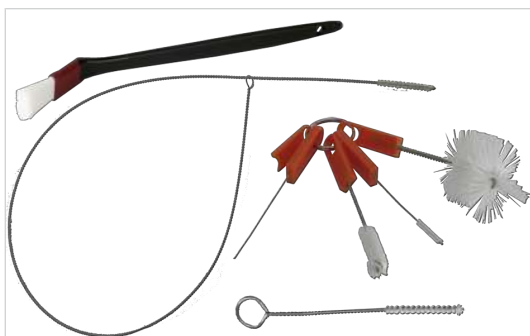
他の洗浄対象領域:

- 冷却チャンバーの内部表面
- ドアの内側とリップシール
- ミルクコンテナとミルクコンテナの蓋
- ミルク吸引ホース、吸引管、フローアダプター/ノーフローアダプター (SU12 のみ)
- コーヒー豆ホッパーとパウダーコンテナ

9.2 5 つのステップ



「5 つのステップ」に従ってコーヒーマシンの取り外し可能な部品を洗浄します。



1. 目立つ汚れを洗浄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。



5. 部品を十分に乾かします。



4. 部品を丁寧にすすぎます。

9.3 必要な洗浄用品

9.3.1 MS EC 用の洗浄用品

- 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
- ミルクシステム洗浄剤（投入用ボトル）
- 洗浄コンテナ

9.3.2 FM CM 用の洗浄用品

- せんじょうたぶれっと
- マイクロファイバークロス
- ブラシセット
- ミルクシステム洗浄剤（カートリッジ）
- 洗浄コンテナ

9.4 洗浄プロセスの開始



自動洗浄プロセスには、コーヒーマシン、冷却ユニット、およびフレーバーステーション（該当する場合）の洗浄が含まれます。

9.4.1 [洗浄とメンテナンス] メニューを使用して洗浄を開始



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. Franke ロゴをタッチします。

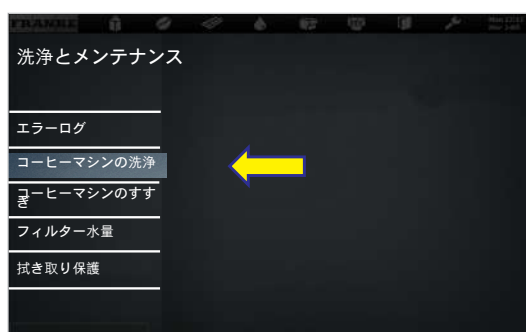


4. [洗浄とメンテナンス] を選択します。



2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 51]

3. [OK] を押します。



5. [コーヒーマシンの洗浄] を選択します。

6. [はい] 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] 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。

9.5 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。



すすぎだけでは、毎日の洗浄と同じ効果は得られません。コーヒースystem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. Franke ロゴをタッチします。

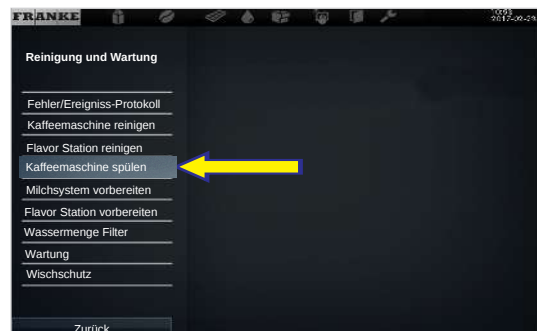


4. [] を選択します。



2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 51]

3. [] を押します。



5. [コーヒーマシンのすすぎ] を選択して確定します。

⇨ コーヒーマシンをすすいでいます。

9.6 内部水タンクの洗淨



注記

不具合の恐れあり

水タンクを奥まで戻さないと、ポンプからシステムに空気が引き込まれる可能性があります。

- a 水タンクをコーヒーマシンに戻すときは、水タンクの下部分をしっかりと押し込んでください。



最適な水質は、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. 水タンクを引き出し、空にします。



2. フィルターカートリッジを反時計回りに回して、フィルターホルダーから取り外します。



3. 「5つのステップ」に従って水タンクを洗浄します。



5. 水タンクの注水マークまで新鮮な水を注ぎます。水質 [▶ 27]

⇒ センサーの表面 (図の青いマーク) は乾いた状態にしておく必要があります。



4. フィルターカートリッジをフィルターホルダーに挿入し、時計回りに回して正しく取り付けます。



6. 水タンクに蓋をしてスライドさせて、コーヒーマシンに戻します。

9.7 浄水フィルターの交換



⚠ 注意

藻類の発生による健康被害の恐れあり

浄水フィルターを長期間使い続けると、藻類が増殖することがあります。

a 交換のサインが出たら、浄水フィルターを交換してください。



1. Franke ロゴをタッチします。

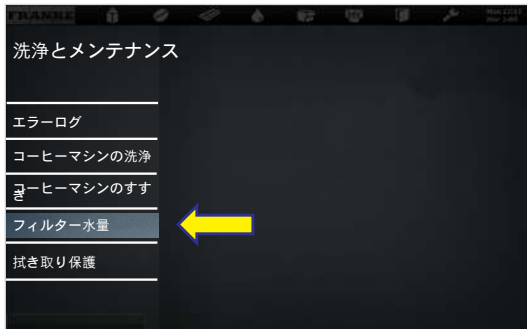


2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 51]

3. OK を押します。



4. 洗淨とメンテナンス を選択します。



5. フィルター水量を選択します。



⇒ フィルター交換手順のガイドを開始します。

6. ユーザーインターフェースの指示に従って、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。

⇒ フィルター交換が完了しました。

7. 浄水フィルターを廃棄します。はいさ
[▶ 76]

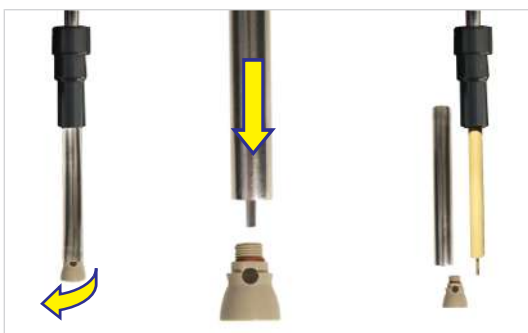
9.8 エアレーターの洗浄



1. 給湯用のエアレーターをツールで取り外し、湯垢除去を行います。

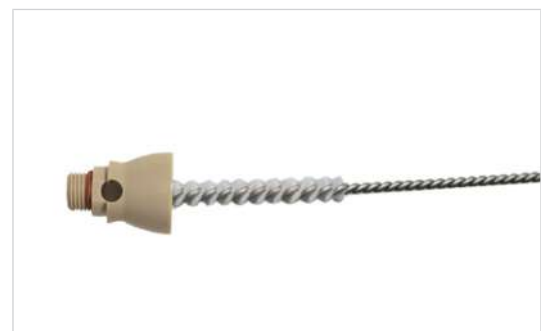
9.9 Autosteam Pro/S3 の部品の洗浄

1. マシンのスイッチを切ります。
2. ドアを開けます。洗浄中はドアは開けたままにします。

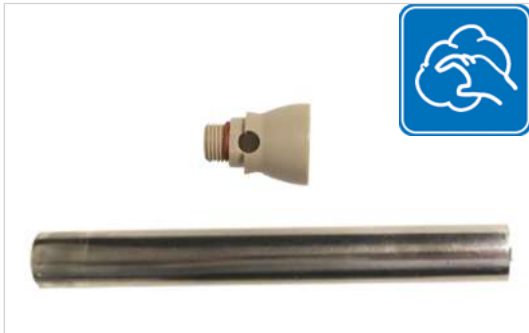


3. スチームノズルを回して取り外します。

4. 保護チューブを下に引きます。



5. スチームノズル内部をブラシで洗浄します。



6. 中性洗剤を入れた温水に、保護チューブとスチームノズルを浸します。
7. 保護チューブとスチームノズルを丁寧に洗浄し、すすぎます。



9. 保護チューブをスチームパイプにスライドさせて付け、スチームノズルを取り付けます。
10. ドアを閉じます。



8. マシンのスチームパイプをクロスで清掃します。



11. スチーム噴出口をクロスで拭きます。

9.10 画面の清掃



操作画面のロックはキャンセルできません。ロック機能は 20 秒間機能します。



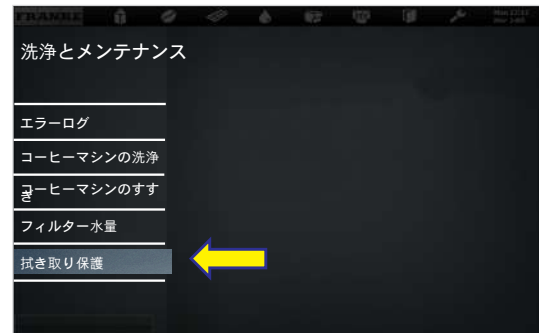
1. Franke ロゴをタッチします。



2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 51]
3. [OK] を押します。



4. [洗浄とメンテナンス] を選択します。



5. を選択します。

⇒ 操作画面が 20 秒間ロックされます。

6. 画面を清掃します。

⇒ メンテナンスレベルが表示されます。

10 設定

10.1 メンテナンスレベルへの切り替え



1. Franke ロゴをタッチします。



2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 51]

3. OK を押します。



4. メニューを選択します。

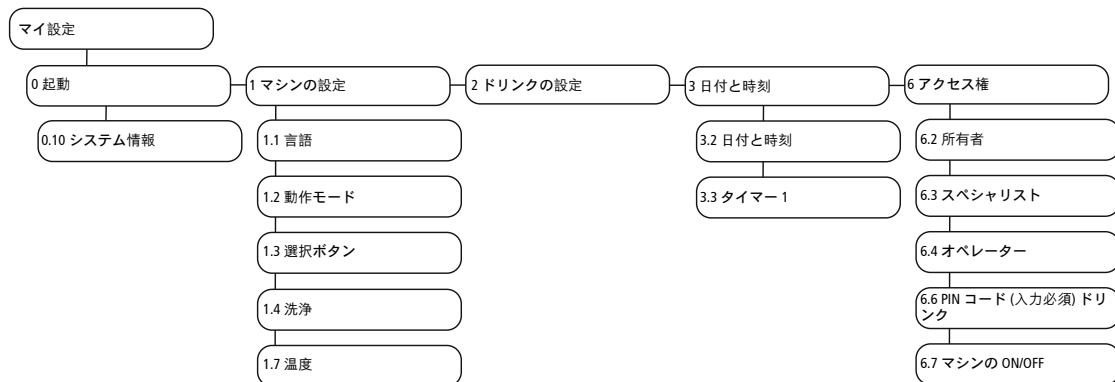
10.2 PIN コード

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			

PIN コード (入力必須) のドリンクやマシンのオン/オフに使用する PIN コードは、所有者役割の [マイ設定/6 アクセス権] メニューで表示および変更できます。

10.3 [マイ設定] メニュー階層

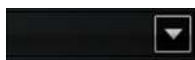


マシンの設定により、表示されるメニュー項目が異なります。

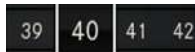
10.4 入力方法



スイッチをタッチして、[[はい/いいえ] または [オン/オフ] を切り替えます。表示されている方が有効です。



矢印をタッチして、選択内容を表示し、選択します。



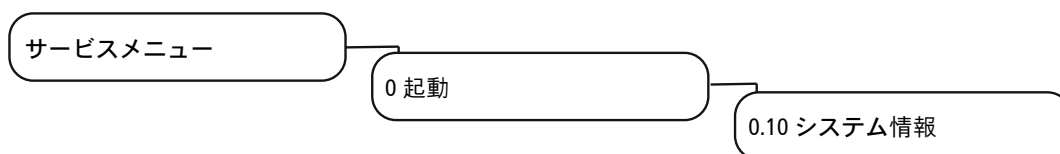
スケールをドラッグして、パラメータを調整します。フレーム内に表示されている設定値が有効です。



キーボードをタッチして、テキストまたは数字を入力します。

10.5 メニュー 0 マシンの起動

10.5.1 メニュー項目 0.10 システム情報



ここには、マシンのハードウェアおよびソフトウェアのバージョンに関する情報が表示されます。

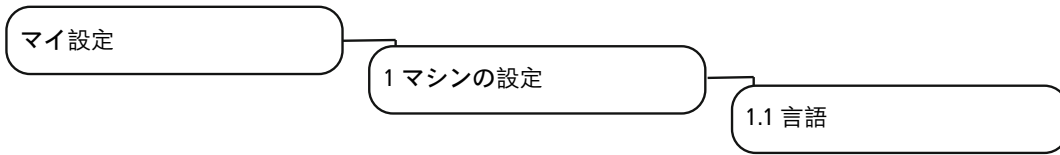
10.6 メニュー 1 マシンの設定

メニュー 1 マシンの設定 でマシンをご要望に合わせてカスタマイズできます。次のオプションが使用できます。

- 言語の設定
- 動作モードの設定
- 選択ボタンの割り当て
- 洗浄機能の設定

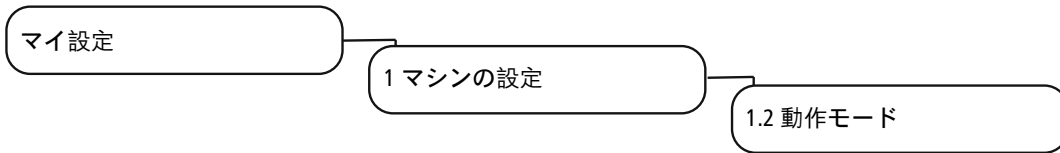
- 温度設定の変更

10.6.1 メニュー項目 1.1 言語



パラメータ	値の範囲	備考
言語を選択	de、en、fr、bg、cs、da、es、es-US、et、fi、fr-CA、hr、hu、it、ja、ko、lt、lv、nl、no、pl、pt-BR、ro、ru、sk、sl、sr、sv、tr、uk、zh-CN、zh-TW	<ul style="list-style-type: none"> - ユーザーインターフェースがすぐに選択した言語に切り替わります。 - デフォルト: de (ドイツ語)

10.6.2 メニュー項目 1.2 動作モード



動作モード

>

パラメータ	値の範囲	備考
	-	
	- ()	
	- 4	- 同時に表示されるドリンクの数
	- 9	- デフォルト: 4
	- 16	
	-	デフォルト: []
	-	
	-	<ul style="list-style-type: none"> - []: 事前選択したドリンクを抽出するのに、改めてボタン入力する必要はありません。 - []: 各ドリンクの抽出を開始するには、開始ボタンを使用する必要があります。 - デフォルト: []
	1 ~ 10 秒	<ul style="list-style-type: none"> - [] がオンになっている場合に表示されます。 - 増分: 1
	-	
	-	
「スチーム噴出口の洗浄」の表示	-	デフォルト: []
	-	

使用方法 > セルフサービス

パラメータ	値の範囲	備考
使用方法	- セルフサービス - (フルサービス)	
動作モード	- [クイックセレクト] モード - メニューカード	- デフォルト:[クイックセレクト] モード - [セルフサービス] の場合、[クイックセレクト] モード または メニューカード を選択できません (A400 では メニューカード は使用できません)。
1 ページの表示数	- 6 - 12 - 20	- 同時に表示されるドリンクの数 - デフォルト: 6
ドリンクを調整	- はい - いいえ	- セルフサービスで使用するお客様が、選択ボタンの割り当てに応じて、選択したドリンクを調整できるかどうか - デフォルト: いいえ
カスタム画像	- はい - いいえ	- カスタム画像をオンにできます。 - セルフサービス の場合、動作モードは [クイックセレクト] モード です。 - デフォルト: いいえ

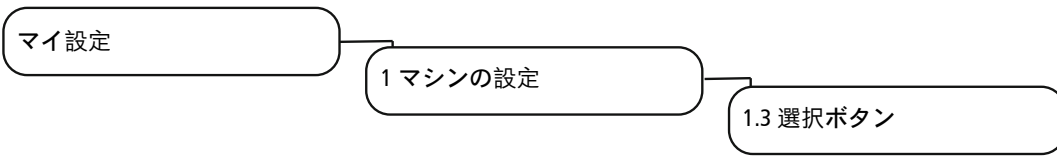
> [パーソナライズ]

パラメータ	値の範囲	備考
	パーソナライズ	[パーソナライズモード] (高度なモード) でインポートされた設定の場合、メニュー項目 では何も変更することはできません。

オプション

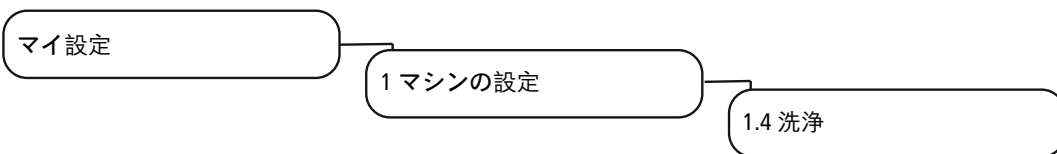
パラメータ	値の範囲	備考
	- -	- オプションを使用すると、選択したドリンクをブロックできます。 - PIN コード (入力必須) ドリンクを抽出する前に、PIN コードを入力してください (第 6 章「アクセス権」(105 ページ) を参照)。 - デフォルト: いいえ
キャンセルボタン非表示	- はい - いいえ	- ドリンクのキャンセルボタンを表示します。 - デフォルト: いいえ
ドリンク抽出を知らせる音声信号	- はい - いいえ	ドリンクができあがったときに音が鳴ります。
エラーメッセージを知らせる音声信号	- はい - いいえ	供給切れの場合に、3 秒周期で音が鳴ります。

10.6.3 メニュー項目 1.3 選択ボタン



パラメータ	値の範囲	備考
	-	- サービスメニューで、最大 12 個の選択ボタンをさまざまなドリンクオプションに割り当てることができます。ドリンクオプションは、ドリンクの選択ステータスで表示されません
	-	- 8 個以下の選択ボタンが設定されている場合、ボタン 1 ~ 4 が左側に表示され、残りのボタンが右側に表示されます
	- フレーバー 1-3	- 9 個以上の選択ボタンが設定されている場合は、ボタン 1 ~ 6 が左側に表示され、残りのボタンが右側に表示されます
	-	- 9 個以上の場合、ボタンは縮小サイズで表示されます
		推奨: - 左側の選択ボタン: ドリンクサイズを選択します。 - 右側の選択ボタン: その他の設定を選択します。
	-	- デフォルト: : ラベルは、選択したドリンクオプションの名前と同じになります。
	-	- : 選択ボタンのカスタムラベルを入力します。
	-	- : ラベルをオフにします。
	金額	- オプションの追加料金を保存します。 - マシンによって合計金額が計算されます - デフォルト: 0.00
	PLU 番号	- 価格計算用の PLU 番号 (PLU 番号が使用される場合) を保存します。 - デフォルト: 0

10.6.4 メニュー項目 1.4 洗浄



パラメータ	値の範囲	備考
ブザー	- はい - いいえ	洗浄中の動作に関する音声信号 - いいえ: 音声信号オフ - はい: 音声信号オン - デフォルト: いいえ

10.6.5 メニュー項目 1.7 温度

マイ設定

1 マシンの設定

1.7 温度



設置場所、気温、マシンのご利用方法を考慮した上で設定してください。

パラメータ	値の範囲	備考
	-20 ~ +20	<ul style="list-style-type: none"> - 給湯ボイラーの温度は、サービス技術者によってあらかじめ設定されています。 - 設定温度は、スライドコントローラーを使用して % 単位で調整できます。
	-20 ~ +20	<ul style="list-style-type: none"> - コーヒーボイラーの温度は、サービス技術者によってあらかじめ設定されています。 - 設定温度は、スライドコントローラーを使用して % 単位で調整できます。
	-20 ~ +20	<ul style="list-style-type: none"> - スチームボイラーの温度は、サービス技術者によってあらかじめ設定されています。 - 設定温度は、スライドコントローラーを使用して % 単位で調整できます。

10.6.6 メニュー項目 1.11 フレーバー

マイ設定

1 マシンの設定

1.11 フレーバー

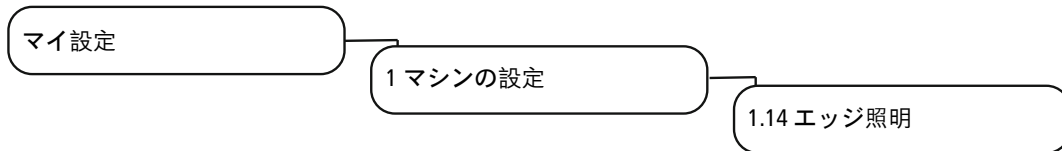
パラメータ	値の範囲	備考
	-	- []: フレーバードリンクがカウントされません。
	-	- []: フレーバードリンクはカウントされません。
		- デフォルト: いいえ

フレーバー 1 ~ 3

パラメータ	値の範囲	備考
フレーバー 1 ~ 3	シロップタイプのリスト	<ul style="list-style-type: none"> - 後のドリンク設定では、ここに保存されているフレーバータイプだけを使用できます。 - ユーザー定義 を選択した場合は、お好みに合わせてフレーバータイプの名前を設定することができます。
フレーバー名 1 ~ 3	ユーザー定義	<p>フレーバータイプに任意の名前を入力できます。</p> <p>注記: 言語が変更されると、手動で入力したフレーバータイプは切り替わりません。</p>
シロップが残り少なくなっています	0 ~ 5000 ml	<ul style="list-style-type: none"> - シロップタイプ 1 がほとんど空です メッセージが表示される残量の入力 - デフォルト: 200 ml

パラメータ	値の範囲	備考
シロップがありません	0 ~ 5000 ml	<ul style="list-style-type: none"> - シロップタイプ 1 が空です。メッセージが表示される残量の入力。シロップタイプがロックされます。 - デフォルト: 10 ml

10.6.7 メニュー項目 1.14 エッジ照明



パラメータ	値の範囲	備考
-	-	- オフ: エッジ照明なし
- 赤、緑、青、黄、シアン、マゼンタ、白	-	- 赤、緑など: 選択した色でエッジが点灯します。
-	-	- 点滅: ライトが点滅します。
-	-	- グラデーション: 色が連続的に変化します。
-	-	- ユーザー定義: RGB 値を入力して、色を個別に定義できます。
-	-	- デフォルト値: グラデーション
	0-100 %	ユーザー定義の色に RGB 値を入力します。
-	-	- はい: エッジ照明のエラー表示がオン
-	-	- いいえ: エッジ照明のエラー表示なし

10.7 メニュー 2 ドリンクの設定



ドリンクごとに 3 種類のバリエーションをカスタム設定できます。基本ドリンクは変更できません。

選択したドリンクに関して設定可能な値が表示されます。

% 単位の調整は、事前設定済みの値に基づいています。

「ドリンクの品質に関するトラブルシューティング [▶ 73]」で、パラメータの設定に関するヒントをご確認ください。

メニュー 2 のすべての値は設定に保存され、再インポートすることができます。



1	バリエーションを選択	2	ジャンルを選択
3	設定を保存	4	ドリンクを選択
5	バリエーションを確認	6	テストドリンクを準備
7	値を調整		

ドリンクを設定

操作	メニュー項目	情報 / 手順	番号
ドリンクを選択		矢印で定義するドリンクを選択し、編集するバリエーションを選択します。	4, 1
ドリンクの説明を変更	一般	ドリンクの説明を入力しドリンク用テキストを選択します。	2, 7
価格を調整 (支払いがオンの場合にのみ使用可能)	一般	PLU、価格、トークンを決定します。[無料] オプションを選択します。	7
水量、グラインダー、抽出量、圧力を調整する	コーヒー	値を調整	2, 7
ミルクの量を調整	ミルク	ミルクの量を % 単位で調整します。	2, 7
フォームの量を調整	フォーム	フォームの量を % 単位で調整します。	2, 7
テストドリンクを準備する	テスト	変更した設定でテストドリンクを抽出するには、[テスト] を押します。	6
このドリンクを選択したときに抽出するドリンクのバリエーションを設定する		バリエーションを選択し、チェックマークで確認します。	1, 5
ドリンクの設定を保存する	保存		3

参照先

☞ [ドリンクの品質に関するトラブルシューティング](#) [▶ 73]

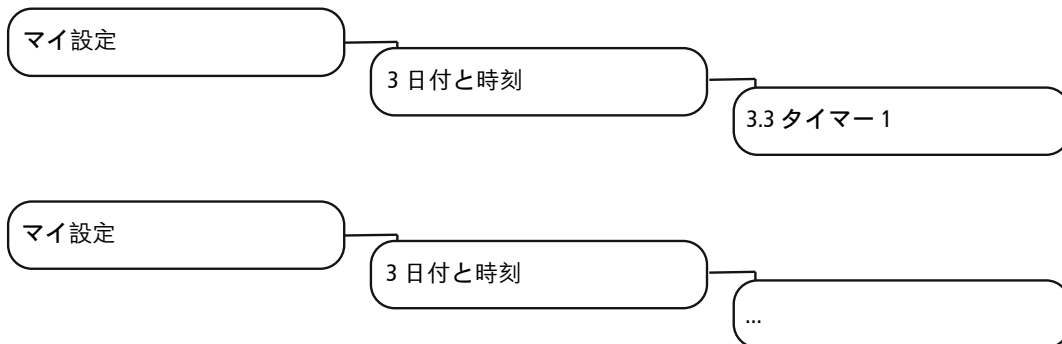
10.8 メニュー 3 日付と時刻

10.8.1 メニュー項目 3.2 日付と時刻



パラメータ	値の範囲	備考
	-	
	0 ~ 31	曜日を設定
	0 ~ 12	月を設定
	0 ~ 63	年を設定
	0 ~ 23/0 ~ 11	時刻 (時) を設定
	0 ~ 59	時刻 (分) を設定
	タイムゾーン選択リスト	- タイムゾーンをリストから選択します。 - デフォルト: UTC+0100 (ヨーロッパ) チューリッヒ

10.8.2 メニュー項目 3.3 ~ 3.6 タイマー 1 ~ 4



自動的にオン

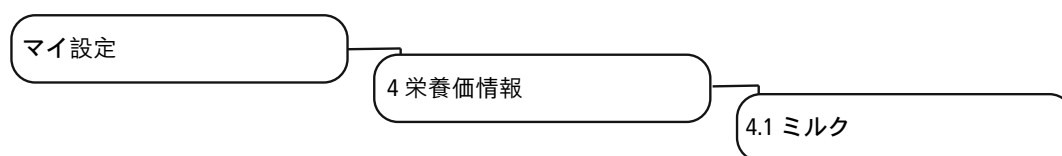
パラメータ	値の範囲	備考
オン	- はい - いいえ	タイマーのオン/オフを切り替えます。
時	0 ~ 23/0 ~ 11	電源をオンにする時刻を選択します (時)。
分	0 ~ 59	電源をオンにする時刻を選択します (分)。
月曜、火曜、水曜、木曜、金曜、土曜、日曜	- はい - いいえ	各曜日のタイマーをオンまたはオフにします。

自動的にオフ

パラメータ	値の範囲	備考
オン	- はい - いいえ	タイマーのオン/オフを切り替えます。
時	0 ~ 23/0 ~ 11	電源をオフにする時刻を選択します (時)。
分	0 ~ 59	電源をオフにする時刻を選択します (分)。
月曜、火曜、水曜、木曜、金曜、土曜、日曜	- はい - いいえ	各曜日のタイマーをオンまたはオフにします。

10.9 メニュー 4 栄養価情報

10.9.1 メニュー項目 4.1 ミルク

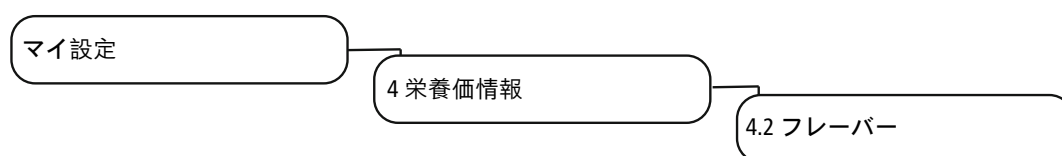


ミルクタイプ 1/ミルクタイプ 2

100 ml あたりの栄養価

パラメータ	値の範囲	備考
	番号	100 ml あたりの糖含量をグラムで入力します。
	番号	脂肪分を % で入力します。
	番号	100 ml あたりのたんぱく質含有量をグラムで入力します。
	番号	カロリー量をキロカロリー (kcal) 単位で入力します。
[共通するアレルゲンと成分のリスト]	- -	- 使用するミルクタイプの成分またはアレルゲンを入力します。 - デフォルト: いいえ
	ユーザー定義	リストに含まれない成分またはアレルゲンを入力します。

10.9.2 メニュー項目 4.2 フレーバー

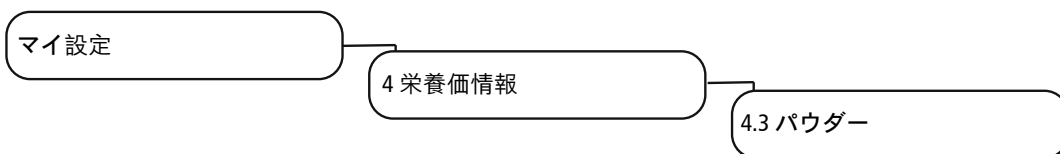


フレーバー 1 ~ 3

100 ml あたりの栄養価

パラメータ	値の範囲	備考
	番号	100 ml あたりの糖含量をグラムで入力します。
	番号	脂肪分を % で入力します。
	番号	100 ml あたりのたんぱく質含有量をグラムで入力します。
	番号	カロリー量をキロカロリー (kcal) 単位で入力します。
[共通するアレルゲンと成分のリスト]	- -	- 使用するミルクタイプの成分またはアレルゲンを入力します。 - デフォルト: いいえ
	ユーザー定義	リストに含まれない成分またはアレルゲンを入力します。

10.9.3 メニュー項目 4.3 パウダー



パウダー投入ユニット位置 3/4

100 ml あたりの栄養価

パラメータ	値の範囲	備考
	番号	100 ml あたりの糖含量をグラムで入力します。
	番号	脂肪分を % で入力します。
	番号	100 ml あたりのたんぱく質含有量をグラムで入力します。
	番号	カロリー量をキロカロリー (kcal) 単位で入力します。
[共通するアレルゲンと成分のリスト]	- -	- 使用するミルクタイプの成分またはアレルゲンを入力します。 - デフォルト: いいえ
	ユーザー定義	リストに含まれない成分またはアレルゲンを入力します。

10.10 メニュー 6 アクセス権

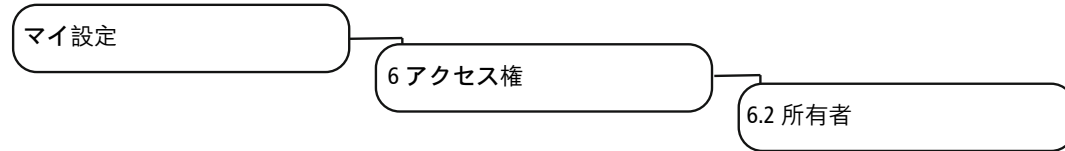


アクセス権オプションを使用すると、タスクおよび役割に応じて異なる PIN コードを割り当てることができます。メンテナンスレベルへのアクセスには 3 つのアクセスレベル (オーナー、専門家、オペレーター) を設定することができます。

メニュー項目	PIN コード (デフォルト値)
6.2 所有者	1111
6.3 スペシャリスト	2222
6.4 オペレーター	7777

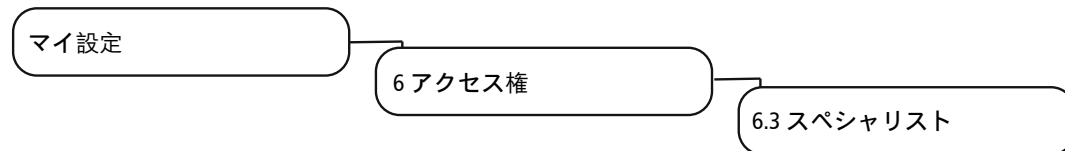
メニュー項目	PIN コード (デフォルト値)
6.6 PIN コード (入力必須) ドリンク	8888
6.7 マシンの ON/OFF	9999

10.10.1 メニュー項目 6.2 所有者



パラメータ	値の範囲	備考
		- 権限: [] へのアクセス、[] の呼び出し
		- デフォルトの PIN: 1111
	-	- []: PIN が設定され、使用されています。
	-	- []: PIN は使用されていません。

10.10.2 メニュー項目 6.3 スペシャリスト



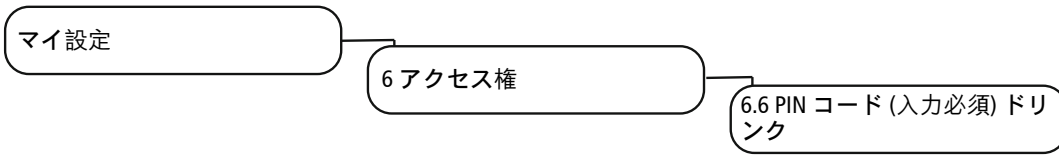
パラメータ	値の範囲	備考
		- 権限: [] への制限付きアクセス、ドリンクカウンターへの呼び出し
		- デフォルトの PIN: 2222
	-	- []: PIN が設定され、使用されています。
	-	- []: PIN は使用されていません。

10.10.3 メニュー項目 6.4 オペレーター



パラメータ	値の範囲	備考
		- へのアクセスなし、ドリンクカウンターの起動、の起動
		- デフォルトの PIN: 7777
	-	- : PIN が設定され、使用されています。
	-	- : PIN は使用されていません。

10.10.4 メニュー項目 6.6 PIN コード (入力必須) ドリンク



パラメータ	値の範囲	備考
-	-	- []: ロックされたドリンクで PIN が設定され、使用されています。
-	-	- []: PIN は使用されていません。

10.10.5 メニュー項目 6.7 マシンのオン/オフ



パラメータ	値の範囲	備考
-	-	- []: PIN が設定され、使用されています。
-	-	- []: PIN は使用されていません。

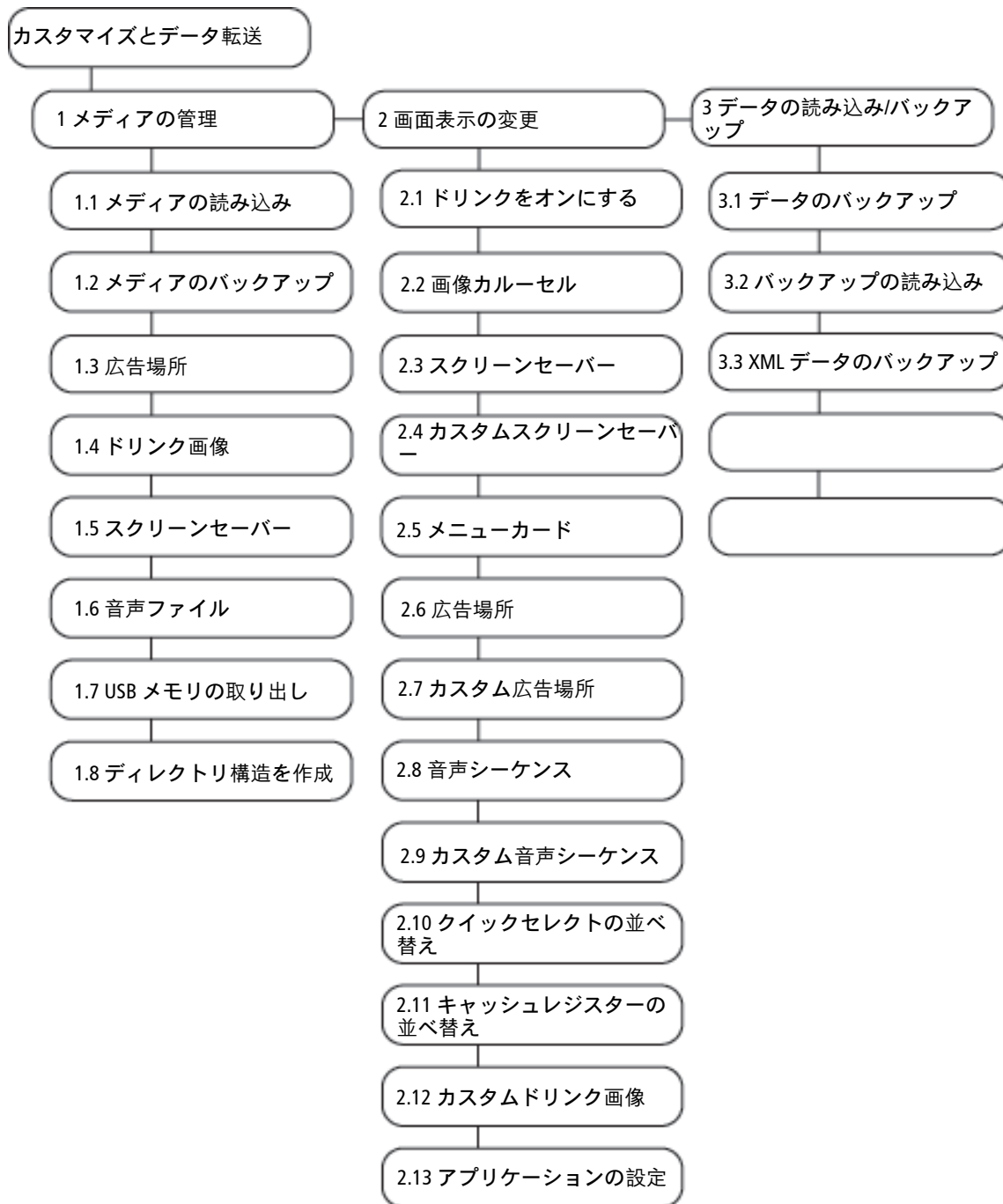
11 カスタマイズとデータ転送

11.1 概要

このメニューには、次のオプションがあります。

- フランケが提供するメディアをドリンク、スクリーンセーバー、広告メディアに使用します。
- カスタムメディアをマシンにアップロードして表示します。
- カスタムメディアをドリンク、スクリーンセーバー、広告メディアに使用します。
- 動作モードやスクリーンセーバーの動作を設定します。
- 設定の保存
- マシンのデータを USB メモリに定期的にバックアップします。

11.2 [カスタマイズとデータ転送] メニューの項目





4 デフォルト値の設定 を選択すると、選択したパラメータを事前設定値にリセットできます。

有効なリソース (FPC、PKT および NMK またはそのいずれか) を備えた USB メモリーが接続されている場合、メニュー項目 5 FPC の読み込み、6 PKT の読み込み、7 MMK の読み込み が有効になります。

8 USB メモリーの取り出し を選択すると、接続されている USB メモリーをシステムからログオフできます。USB メモリーが使用中である場合、メニュー項目は緑色で表示されます。使用中でない場合はオレンジ色で表示されます。

コーヒーマシンが IoT に接続されている場合、メニュー項目 [9 アップデートパッケージ] が有効になります。

マルチメディア機能は、[メニューカード] モード (使用できる場合) と [クイックセレクト] モードでのみ使用できます。

音声機能は A1000 でのみ使用できます。

11.3 メンテナンスレベルへの切り替え



1. Franke ロゴをタッチします。

3. OK を押します。



4. メニューを選択します。



2. PIN を入力します。PIN コード [▶ 51]

11.4 カスタムメディアの要件

メディア	広告画像 (広告メディア)	ドリンク画像	スクリーンセーバー
サイズ	800 x 600 ピクセル	430 x 274 ピクセル	800 x 600 ピクセル
データ形式	24 ビット PNG	必要に応じて、24 ビット PNG、および 8 ビットのアルファチャンネル	24 ビット PNG
USB メモリー上の保管場所	<code>QML-Files\Frc\custom\%images</code>	<code>QML-Files\Frc\custom\%drinks</code>	<code>QML-Files\Frc\custom\%screensavers</code>

11.5 USB メモリーの必須ディレクトリ構造

マシンがメディアを認識できるように、特定のディレクトリ構造を維持する必要があります。

1. いったんディレクトリ構造を作成し、保存すると、その後簡単にアクセスできるようになります。
2. このディレクトリ構造を自動作成することもできます。これを実行するには、メニュー項目1.8 ディレクトリ構造を作成を使用します。

ディレクトリ構造

[ドライブ]
QML-Files
rc
custom
drinks
images
screensave
rs

11.6 カスタムメディアの読み込みまたは削除



メディアのアップロード方法はすべて同じです。

空き容量: 50 MB

USB メモリのフォルダ構造が正しく設定され、正しいデータ形式とサイズで画像が保存されている必要があります。「カスタムメディアの要件」を参照してください。

操作	メニュー項目	情報 / 手順
マシンへのメディアの読み込み	1.1 メディアの読み込み	<ul style="list-style-type: none"> - ディレクトリ構造を適切に設定した USB メモリを差し込みます。 - ドロップダウンメニューから、メディアの種類を選択します ([広告メディア]/[ドリンク画像]/[スクリーンセーバー]/[音声ファイル])。 - ドラッグアンドドロップを使用してメディアを選択します。 - [保存] を押します。
マシンからのメディアのバックアップ	1.2 メディアのバックアップ	<ul style="list-style-type: none"> - USB メモリを差し込みます。 - メディアの種類を選択します。 - USB メモリにメディアファイルを 1 つずつ、またはすべて保存します。
メディアの削除	1.3 広告場所 1.4 ドリンク画像 1.5 スクリーンセーバー 1.6 音声ファイル (A1000)	<ul style="list-style-type: none"> - 目的のメニューを開きます。 - 不要になったメディアを選択します。 <p>[クリア] ボタンを押して、不要なメディアを削除します。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 下で選択したメディアを上のものでメディアのところまでドラッグします。 <p>それまでのメディアが変更されます。</p>

11.7 カスタム広告メディアの使用

11.7.1 カスタム広告メディアの設定

メニュー項目 2.7 カスタム広告メディア



有効にした広告メディアをすべてのドリンクでオンにするには、> の順に選択します。

操作	メニュー項目	情報 / 手順
メディアの使用		<ul style="list-style-type: none"> - 画面下から使用するメディアを選びタッチします。 - メディアを上ドラッグします。
使用済みメディアの削除		<ul style="list-style-type: none"> - 画面上から使用しないメディアを選びタッチします。 - メディアを下ドラッグします。
選択したメディアのプレビュー		<ul style="list-style-type: none"> - 選択したメディアを確認するには、 を選択します。
広告メディアをオン		<ul style="list-style-type: none"> - を選択して、広告メディアを有効にします。

参照先

■ カスタムメディアの要件 [▶ 66]

11.7.2 カスタムドリンク画像の追加



それぞれのドリンクに画像を割り当てる必要があります。

画像をオンにするには、メニュー項目で [マイ設定] > [マシンの設定] > [動作モード] の順に選択します。

画像が割り当てられていないドリンクには、画像が表示されません。

コーヒーマシンに内蔵されているフランケのドリンク画像、またはカスタム画像を使用できます。ただし、両方を同時に使うことはできません。

操作	メニュー項目	情報 / 手順
画像の選択		<ul style="list-style-type: none"> - 画像をタッチします。 - [画像の選択] を押します。
画像の削除		<ul style="list-style-type: none"> - 画像をタッチします。 - [画像の消去] を押します。

参照先

■ カスタムメディアの要件 [▶ 66]

11.8 アプリケーションの設定

パラメータ	値の範囲	備考
バージョン	例: 02.30	最新バージョンの表示
標準言語		設定した標準言語が表示されます。ここで設定した待機時間を過ぎると、マシンの表示言語がこの言語に戻ります。

11.8.1 言語設定

パラメータ	値の範囲	備考
言語の切り替え	<ul style="list-style-type: none"> - はい - いいえ 	言語の切り替えをオン / オフにします。
言語切り替えのタイムアウト	20-120 秒	コーヒーマシンが1 マシンの設定/1.1 言語メニューで設定した標準言語に戻るまでの待機時間

パラメータ	値の範囲	備考
言語設定 1-6	<ul style="list-style-type: none"> - 言語設定 1: 利用可能な言語 / フラグのポップアップリスト - ... - 言語設定 6: 利用可能な言語 / フラグのポップアップリスト 	最大 6 つまでの設定言語に該当するフラグを表示できます。このフラグを使用して、標準言語から各言語に切り替えることができます。

11.8.2 栄養価の設定

パラメータ	値の範囲	備考
栄養価情報の表示	<ul style="list-style-type: none"> - はい - いいえ 	<ul style="list-style-type: none"> - 栄養価情報の表示をオン / オフにします。 - メニュー 4 栄養価情報 [▶ 60] に栄養価情報を入力することはできません。
詳細な栄養価情報	フリーテキスト入力	

11.8.3 支払いオプション

パラメータ	値の範囲	備考
選択	<ul style="list-style-type: none"> - 硬貨 - クレジットカード - ロイヤルティー - 非接触型カード支払い - 携帯電話 - 紙幣 	
ポップアップを表示	<ul style="list-style-type: none"> - はい - いいえ 	支払い用ポップアップのオン / オフ

11.8.4 ドリンクの並び替え

パラメータ	値の範囲	備考
配列の並び替えの選択	<ul style="list-style-type: none"> - グリッドを埋める - POP から表示位置を転送 	ドリンク位置の表示: <ul style="list-style-type: none"> - グリッドを埋める: ドリンクが左から右に隙間なく表示されます。 - POPから表示位置を転送: POP (Product Offering Package) の位置に応じてドリンクが表示されます。この場合、グリッドに隙間が生じることがあります。

11.9 データの読み込み/バックアップ

11.9.1 データのバックアップ

操作	メニュー項目	情報 / 手順
設定とメディアの書き出し		<ul style="list-style-type: none"> - 設定の書き出し - フランケメディアのバックアップ - カスタムメディアのバックアップ - USB メモリの取り出し

11.9.2 データの読み込み

操作	メニュー項目	情報 / 手順
設定とメディアの書き出し		<ul style="list-style-type: none"> - 保存したデータ（設定、フランケが提供するメディア、カスタムメディア）の読み込み - USB メモリの取り出し

11.9.3 XML データをバックアップ

操作	メニュー項目	情報 / 手順
XML データのバックアップ		メンテナンスデータ、エラーログ、ドリンクおよびマシンのカウンター値などの操作データを書き出します。

11.10 デフォルト値の復元

操作	メニュー項目	情報 / 手順
デフォルト値の設定		選択した項目のデフォルト値を復元します。

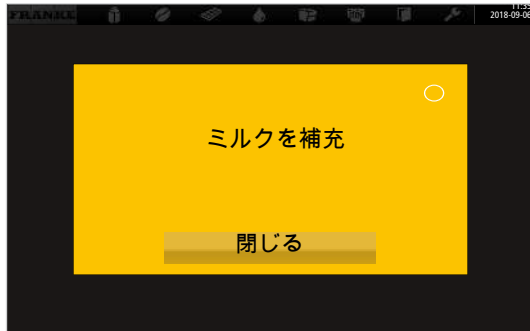
12 トラブルシューティング

12.1 エラーメッセージ

エラーが発生した場合、エラーの解決方法を示したエラーメッセージがマシンに表示されます。

フルサービス

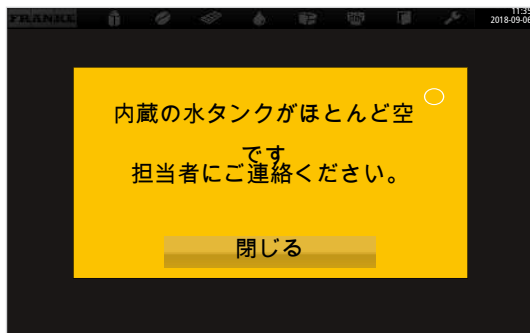
フルサービスモードが選択されている場合、エラー記号が点灯します。記号をタッチして、詳細を確認します。



手順が示されたメッセージ

セルフサービスモード


セルフサービスモードが選択されている場合、操作パネルの右上隅に三角形のエラー記号が点灯します。記号をタッチして、詳細を確認します。



お客様向けのメッセージと手順が表示されます。





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、自動的にエラーメッセージが表示されます。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 マシンを再起動するには、メインスイッチを切ります .
- b しばらく待ってから、もう一度スイッチを入れます。
- c マシンを起動できない場合は、電源を確認してください。
- d 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。

12.1.1 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供給源がロックされています

12.2 高品質のコーヒードリンクを維持するために



注記

ドリンクの品質低下の恐れあり

コーヒー豆ホッパーの内部にコーヒー豆の油が薄い膜になって付着します。この付着した油はすぐに劣化し、ドリンクの風味を低下させます。

- a コーヒー豆ホッパーの内部からこの油膜を毎日除去してください。
- b 除去するには、乾いた布か水で湿らせた布を使用します。
- c 洗浄剤はコーヒーの風味を変えてしまうため、使用しないでください。



温度や換気の影響で、コーヒー豆ホッパーのコーヒー豆の香りが飛んでしまいます。3 時間で品質は劣化します。

- a コーヒー豆は湿気を避けてください。
- b 開封したコーヒー豆パックは密封してください。
- c コーヒー豆は冷蔵庫または冷凍庫に保存しないでください。
- d コーヒー豆ホッパーに入れるコーヒー豆は、3 時間以内に使い切れる量にしてください。

12.3 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	対処法
コーヒーの風味がない	豆の挽き方が粗すぎる	より細かい挽き方を選択します（「挽き具合の設定」を参照）。
	豆の量が少なすぎる	コーヒー豆の量を増やします。
	ぬるすぎる	温度を上げます。
	コーヒーが古くなっている	新鮮なコーヒーを使用します。
	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機構を確認します（「コーヒー豆ホッパーを空にする」、「挽き具合の設定」を参照）。
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ご連絡ください
	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します。
	コーヒー豆が腐敗している	コーヒー豆を入れ替えます。
	洗浄剤が残っている	マシンをすすぎます。
	カップが汚れている	食器洗浄機を点検します。
	水質が低下している（塩素、硬度など）	水質を点検します（「水質 [▶ 27]」を参照）。
コーヒーの苦味が気になる	温度が高すぎる	コーヒーの温度を下げます。
	豆の挽き方が細かすぎる	より粗挽きを選択します（「コーヒー豆ホッパーを空にする」、「挽き具合の設定」を参照）。
	豆の量が少なすぎる	コーヒー豆の量を増やします。
	ローストが強すぎる	浅煎りのコーヒーを使用します。
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。
	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択します（「コーヒー豆ホッパーを空にする」、「挽き具合の設定」を参照）。
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	パウダースystem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	パウダースystemを洗浄します。

参照先

■ 挽き具合の設定 [▶ 32]

13 長期間使用しない場合

13.1 長期間使用しない場合の手入れ

1. 自動洗浄機能を使用してマシンを洗浄します。洗浄 [▶ 43]
2. コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーを空にします。
3. コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーを洗浄します。
4. ミルクコンテナを空にします。
5. ミルクコンテナとコンテナの蓋を洗浄します。
6. ミルクホース内部をブラシで洗います。
7. 吸引フィルターをツイストワイヤーブラシで洗浄します。
8. フロー/ノーフローアダプターを洗浄します。

13.2 使用しない期間が 3 週間以内の場合

- ✓ マシンはその場に置いたままにします。
1. 省エネモードをオンにします。
 2. マシンの電源ケーブルを抜きます。
 3. 給水を閉じます。
 4. 追加ユニットを洗浄します。
 5. 追加ユニットをオフにし、電源ケーブルを抜きます。

13.3 使用しない期間が 3 週間を超える場合



注記

長期間使用せずに保管した場合、マシンの機能が低下します。

保管後に使用を再開する場合は、必ずサービス点検を行ってください。ドリンクを作る前に、必ずコーヒーマシンのメンテナンス、設置、洗浄を行ってください。

- a 長期間ご使用にならない場合は、適切に保管していただくため、当社のサービス窓口までご連絡ください。
- b 当社のサービス技術者がコーヒーマシンの水抜きを実施します。
- c 6 か月以上保管していたマシンを使用する場合は、修理保守が必要になる場合があります。

13.4 マシンの輸送/移動と保管



マシンの輸送/移動時と保管時に、機械の損傷や環境による悪影響を防ぎます。

マシンを以下から保護してください。

- 振動
- 埃
- 直射日光
- 落下や転倒
- 移動中のスリップ

次の条件を守ってください。

- 許容温度: $-10 \sim +50 \text{ }^{\circ}\text{C}$
- マシンが完全に水抜きされておらず、空になっていない場合は、0 度以下で保管しないでください。
- 相対湿度: 80% 以下
- 構造はそのまま保全し固定してください。
- マシンは立てた状態で保管してください。
- マシンとシステムを空にしてください。
- マシンと外した部品は梱包しておいてください (元の梱包状態が望ましい)。

13.5 長期間使用せず保管していた後の再使用



注記

保管による劣化の恐れあり

部品を 6 か月以上使用せず保管していた場合、正常に機能しないことがあります。

- a マシンの再使用については、フランケのサービス窓口までお問い合わせください。

14 はいき

消耗品の廃棄処分

- コーヒー豆、パウダー、コーヒー粉は堆肥として再利用できます。
- 未使用の洗浄剤を廃棄する場合は、ラベルの記載をご確認ください。
- 洗浄コンテナやドリップトレイから排出した液体は、排水システムに廃棄します。

マシンと他の装置の廃棄



このマシンは、廃電気電子機器 (WEEE) に関する欧州の指令 2012/19/EU に準拠しており、家庭ごみと一緒に廃棄することはできません。



電子部品は分別して廃棄します。



プラスチックの部品は、そのマークに従って廃棄します。



このコーヒーマシンを運ぶ場合は 2 人の作業員が必要です。

15 技術仕様

15.1 抽出能力 (DIN 18873-2:2016-02 準拠)

1 時間あたりの抽出能力	シングル抽出 (杯数)	ダブル抽出 (杯数)
エスプレッソ	150	194
コーヒー/カフェクレーム	100	121
給湯 (200 ml)	164	-
カプチーノ	98	160
ラテマキアート	102	155
カフェオレ	124	186
ホットチョコレート	111	-

15.2 コーヒーマシンの技術仕様

重量	38 kg
コーヒー豆ホッパーの容量	グラインダー 1 台: 1 x 1.8 kg (コーヒー豆ホッパー、高) グラインダー 2 台: 2 x 1.2 kg (コーヒー豆ホッパー、高) 2 x 0.6 kg (コーヒー豆ホッパー、低)
パウダーホッパーの容量	スタンダード: 2 x 1 kg (パウダーホッパー、高) オプション: 2 x 0.6 kg (パウダーホッパー、低)
コーヒーボイラー	容量: 0.9 リットル 動作圧: 800 kPa (8 bar) 電力定格: 2.5 kW (10 A ヒューズの場合 1.8 kW)
給湯ボイラー/スチームボイラー	容量: 0.9 リットル 動作圧: 100 kPa (14.5 psi) 電力定格: 2.5 kW (10 A ヒューズの場合 1.8 kW)
水タンク (内蔵)	4 リットル
ドリフトレイ	3 リットル
排水タンク (外付け)	16 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 未満 (A)





15.3 コーヒーマシンの電気接続

タイプ	電圧	仕様	電力定格	ヒューズ	周波数
A600	200 V	2L PE	2450 W	15 A	50 ~ 60 Hz
(FCS4043)	200 ~ 220 V	2L PE	2000 ~ 3100 W	15 A	60 Hz
	200 ~ 220 V	2L PE	4500 ~ 5300 W	30 A	60 Hz
	220 V	1L N PE	2400 W	16 A	50 Hz

タイプ	電圧	仕様	電力定格	ヒューズ	周波数
	220 V	2L PE	2400 W	16 A	50 Hz
	220 V	2L PE	2600 W	16 A	60 Hz
	220 V	3L PE	5600 W	32 A	60 Hz
	230 V	1L N PE	2277 W	10 A	50 Hz
	220 ~ 240 V	1L N PE	2100 ~ 2300 W	10 A	50 ~ 60 Hz
	220 ~ 240 V	1L N PE	2400 ~ 2800 W	16 A	50 ~ 60 Hz
	220 ~ 240 V	1L N PE	4500 ~ 5500 W	30 A	50 ~ 60 Hz
	220 ~ 240 V	3L PE	5600 ~ 7900 W	30 A	50 ~ 60 Hz
	380 V	3L N PE	6300 W	16 A	50 Hz
	380 V	3L N PE	6300 W	16 A	60 Hz
	380 ~ 415 V	3L N PE	6300 ~ 7500 W	16 A	50 ~ 60 Hz

15.4 電源ケーブル

国	品番	コネクター
ブラジル	560.0006.378 (1Z365542)	 10A
ブラジル	560.0006.384 (1Z365548)	 16A
ブラジル	560.0006.528	---
スイス	560.0004.833	 10A
スイス	560.0535.235	 10A
スイス	560.0003.751	 16A
スイス	560.0003.514	 16A
中国	560.0005.151	 10A
中国	560.0004.143	 16A
EU、中国	560.0004.939	---
EU	560.0004.870	 10A
EU	560.0535.302	 10A
EU	560.0003.753	 16A
EU	560.0003.513	 16A
EU、日本	560.0000.160	---

国	品番	コネクター
EU、日本	560.0003.575	---
英国	560.0004.870	
英国	560.0003.752	
日本	560.0004.226	
台湾	560.0006.625	
米国	560.0003.519	---

索引

アイコン			
安全性	7		
エラーメッセージ			
画面表示	13		
色コード	13		
エラーメッセージ	71		
外気条件	77		
開始ボタン	11		
がめん			
はいき	76		
記号	11		
キャンセルボタン	11		
グライNDER調整レンチ	16		
クレジットモード	24		
計量カップ	16		
広告メディア	67		
コーヒー粉			
廃棄処分	76		
コーヒーマシン			
洗浄	45		
コーヒー豆ホッパー	77		
使用停止	74		
スクリーンセーバー	67		
スチームの噴出	41		
スチーム噴出口	41		
せつぞく			
でんき	77		
洗浄コンテナ			
液体の廃棄処分	76		
洗浄タブレット	15		
洗浄	45		
そうおんれべる	77		
だっしゅぼーど	11		
抽出口	38		
ちょうきかんしようしないばあい	74		
ディレクトリ構造	67		
でんきせつぞく	77		
電子部品			
廃棄する場合	76		
どうさもーど			
セルフサービス	71		
動作モード			
キャッシュレジスター	23		
クイックセレクト	24		
フルサービス	71		
トラブルシューティング			
マシンエラー	71		
どりっぷとれい	77		
ドリップトレイ			
液体の廃棄処分	76		
ドリンク画像	67		
廃棄処分	76		
排水タンク（外付け）	77		
パウダーホッパー	77		
パウダー			
廃棄処分	76		
挽き具合	33		
ヒント	11		
プラスチック部品			
廃棄する場合	76		
ボイラー			
ちゅうしゅつぼいらー	77		
給湯ボイラー/スチームボイラー	77		
マニュアル式	16		
ミルクシステム洗浄剤			
投入用ボトル	15		
ミルクシステム洗浄剤			
カートリッジ	15		
メッシュ部分	16		
メディア			
ようけん	000		
メディア			
保存	70		
読み込み	70		
ユーザーマニュアル	16		
輸送	76		
要件	11		
画面			
拭き取り保護	50		
洗浄	50		
記号			
ソフトウェア	11		
だっしゅぼーど	11		
参照先	11		
使用目的	6		
拭き取り保護	50		
水タンク	77		
充填	30, 47		
挿入	30, 47		
設置寸法	26		
抽出能力	77		

数字

5 つのステップ 11, 43

B

Bohnen

 廃棄処分 76

U

USB メモリ 66

USB メモリ 16

MAKE IT
Wonderful!



Franke Kaffeemaschinen AG

Franke-Str. 9
CH-4663 Aarburg

Switzerland

Hotline-Phone: +41 62 787 37 37

Fax: +41 62 787 97 37

Internet www.franke.com

FRANKE