ja

# ユーザーマニュアル
# A1000

FCS4050




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一緒に保管し、マシンを第三者に売却または譲渡するときには、マニュアルも次のオペレータに渡してください。



# IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

Discover more at **coffee.franke.com**

FRANKE

# 目次


1 安全にご利用いただくために 5
1.1 使用目的 5
1.2 コーヒーマシンの使用条件 6
1.3 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 7
2 記号の説明 10
2.1 マニュアルで使用する記号 10
2.2 ソフトウェアで使用されている記号 10
3 納品内容 14
4 ID 16
4.1 銘板の位置 16
4.2 タイプコード 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 ( 複数 ) 23
5.3 動作モードの概要 24
5.4 Franke Digital Services (フランケデジタルサービス) (オプション) 26
6 設置 27
6.1 準備 27
6.2 寸法 27
6.3 給水の要件 29
7 充填と排出 31
7.1 コーヒー豆の補充 31
7.2 パウダーの補充 32
7.3 冷却ユニットを充填 32
7.4 充填用冷蔵庫 (ポンプモジュール (MU) 付属) 34
7.5 Flavor Station の充填 35
7.6 挽き具合の設定 36
7.7 コーヒー豆ホッパーを空にする 37
7.8 パウダーホッパーを空にする 38
7.9 カス受けを空にする 39
7.10 冷却ユニットを空にする 40
7.11 Flavor Station を空にする 41
7.12 冷蔵庫を空にする (ポンプモジュール (MU) 付き) 41
8 飲料の準備 43
8.1 クイックセレクトでの飲料の準備 43
8.2 キャッシュレジスターでの飲料の準備 43
8.3 コーヒー粉を使ってドリンクを作る 44
8.4 給湯 45
8.5 スチーム噴出口 (Autosteam/Autosteam Pro) 46

8.6 タッチパッドを使ってドリンクを作る 46
9 洗浄 47
9.1 はじめに 47
9.2 必要な洗浄用品 47
9.3 5つのステップ 47
9.4 洗浄プロセスの開始 48
9.5 エアレーターの洗浄 50
9.6 週1回の清掃 50
9.7 コーヒーマシンのすすぎ 52
10 構成 54
10.1 メンテナンスレベルの呼び出し 54
10.2 PIN コード 54
10.3 [マイ設定] メニュー階層 54
10.4 入力方法 55
10.5 マイ設定 55
11 カスタマイズとデータ転送 73
11.1 概要 73
11.2 カスタマイズとデータ転送のメニューツリー 73
11.3 マルチメディア機能 73
11.4 USB メモリで Digital Signage を管理する 74
11.5 アプリケーションの設定 75
11.6 データのロード/バックアップ 78
11.7 デフォルト値の設定 78
11.8 設定の有効化 78
12 トラブルシューティング 80
12.1 エラーメッセージ 80
12.2 システムのトラブルシューティング 81
12.3 高品質のコーヒードリンクを維持するために 82
12.4 製品品質の問題への対応 82
13 使用停止 84
13.1 長期間使用しない場合の手入れ 84
13.2 データのバックアップ 84
13.3 短期間の使用停止 ( 最長 3 週間 ) 84
13.4 使用しない期間が 3 週間を超える場合 85
13.5 マシンの輸送/移動と保管 85
13.6 長期間使用せず保管していた後の再使用 85
14 部品の廃棄処分 86
15 技術仕様 87
15.1 抽出能力 (DIN 18873-2:2016-02 準拠) 87
15.2 電気接続データ 87
索引 88

# 1 安全にご利用いただくために

## 1.1 使用目的

### 1.1.1 コーヒーマシン

- A1000 は、ドリンクの調製用に飲食店やオフィスのような環境で使用することを目的とした商用装置です。
- A1000 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。
- A1000 は、本マニュアルと技術仕様に従って、ドリンクを準備することを意図しています。
- A1000は屋内での使用を目的としています。

注意点

- A1000 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 ( 複数 )

#### 冷却ユニット

- 冷却ユニットは、フランケのコーヒーマシンでコーヒーを作るためのミルクの冷却専用装置です。
- 必ず前もって冷却したミルクを使用してください (2-5 °C)。
- 冷却ユニットを使用していないときは、ミルクを取り出してください。ミルクは適切な冷蔵庫に保存してください。
- 推奨されている洗浄剤のみを使用してください。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。
- 冷却ユニットは屋内でのみ使用できます。
- マシンに同梱の適合宣言書も参照してください。

#### Flavor Station

- Flavor Station は、ドリンクを作る際にシロップやフレーバー液を自動的に送るための装置です。

注意点

- Flavor Station は、チョコレートソースなどの粘り気のある液体の使用に適した設計ではありません。
- アルコールや爆発する可能性のある材料の保管には適していません。

#### 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

- 紙製やプラスチック製のドリンク用容器は使用しないでください。このカップウォーマーは、布巾やその他の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。

#### 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たとえば: 硬貨、カード、モバイルなど)。

**ポンプモジュール (MU)**

- Franke コーヒーマシンにミルクを注入する際にのみ使用します。
- 冷蔵庫内の操作にのみ使用します。
- 必ず前もって冷却したミルクを使用してください (2-5 °C)。
- 推奨されている洗浄剤のみを使用してください。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。

## 1.2 コーヒーマシンの使用条件

- A1000 はトレーニングを受けたスタッフが操作するか、セルフサービスマシンとして使用することを前提としています。
- セルフサービス方式で使用する場合は、事故のないよう十分に注意してください。
- A1000 を操作するオペレータは、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、セルフサービスエリアで利用する場合は除きます。
- A1000 や追加ユニットを操作する前に、本マニュアルをよく読んで理解してください。
- 様々な機能を把握していない場合、A1000 を使用しないでください。
- A1000 の接続ラインや追加ユニットが損傷している場合、A1000 を使用しないでください。
- A1000 や追加ユニットを洗浄するか使用目的通りに充填するまで A1000 を使用しないでください。
- 8 歳以下のお子様は A1000 や追加ユニットをご使用いただけません。
- お子様や、身体的能力、感覚的能力、精神的能力に限りのある方、知識や経験が十分でない方が A1000 や追加ユニットを使用される場合は、安全責任者の付き添いのもとで、または安全責任者による適切な指示のもとでご使用ください。こうした方々が A1000 や追加ユニットで遊ばないようにご注意ください。
- お子様に A1000 や追加ユニットを洗浄させないでください。

## 1.3 安全上の注意事項

個人の安全と物質財保護のため、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、回避できない場合、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、回避できない場合、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

電源コードが電気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

電源続ケーブル、パイプ、プラグが破損している場合、感電する危険があります。

a) 破損した電源続ケーブル、パイプ、プラグを電源に接続しないでください。

b) 破損した電源続ケーブル、パイプ、プラグは交換してください。
電源続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/機器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、尖った部分で擦れたりしないようにご注意ください。

e) 本機器の電源ケーブルを電源から抜く場合は、必ずケーブルではなくプラグの部分を持って引き抜いてください。



**警告**

感電による致命傷の恐れ

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

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、純正部品を使用するようにしてください。

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**

やけどの恐れあり

すすぎ時には熱いお湯が出ます。

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。

b) ドリップグリッドの上には物を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

飲み物が高温になっており、やけどをする恐れがあります。

a) 熱い飲み物の取り扱いには常に注意を払ってください。

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ウォームギア機構で、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

洗浄タブレット、ミルクシステム洗浄剤、スケール除去剤が原因で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) 清掃用品は飲み物に近づけないでください。



**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

長期間使用しない場合、マシン内に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

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**

コーヒーマシンの損傷リスク

給湯口洗浄器をドリップグリッドに近づけすぎると、給湯口が給湯口洗浄器の方に動きます。これによってコーヒーマシンや給湯口洗浄器が損傷する場合があります。

a) 給湯口洗浄器のドリップグリッドへの設置は、それを指示するメッセージが表示され、かつ給湯口が完全に下がっている状態でのみ行ってください。

# 2 記号の説明

## 2.1 マニュアルで使用する記号

### 2.1.1 方向

| 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されている記号

### 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 ダッシュボードとユーザーインターフェイスに表示される記号



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 [▶ 80]*」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 |
|  | 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 | ドリンクを 2 杯分生成 ( 2 杯生成 ) |

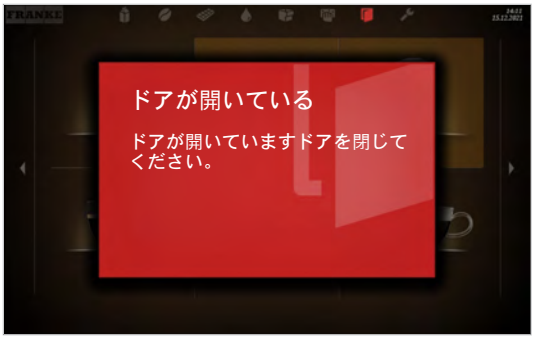
| 記号 | 名称 | 説明 |
| --- | --- | --- |
|  | コーヒー粉 | |
|  | 省エネモード | マシンを省エネモードに切り替え |
|  | メンテナンス/洗浄 | マシンの洗浄やメンテナンスが必要です |
|  | すすぎ | マシンのすすぎが必要です。またはマシンをすすいでいます |
|  | ミルクシステム洗浄剤 | ミルクシステム洗浄剤が空です (CleanMaster) |
|  | カス受け | カス受けを空にする必要があります |
|  | ドア | ドアが開いています |
|  | 支払 | 支払いがオンです |
|  | ファーストショット | 予熱システム |
|  | サービス/設定/管理 | |
|  | 輝度 | 輝度を設定 |
|  | カスタマイズ | 飲料のカスタマイズと表示 |
|  | スクリーンセーバー | |
|  | 広告画像 | |
|  | 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 |
|  | ドリンク | |
|  | 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 |

| 記号 | 名称 | 説明 |
|---|---|---|
|  | 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 |
|  | コールドミルク | |
|  | 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 |
|  | 情報 | |
|  | イベントログ | イベントとエラーメッセージのリスト |
|  | ドリンク別カウンター | |
|  | オフ | |
|  | データ転送 | データを転送しています |

### 2.2.3 エラーメッセージの表示




強調表示されているドリンクは抽出できません。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、機器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。

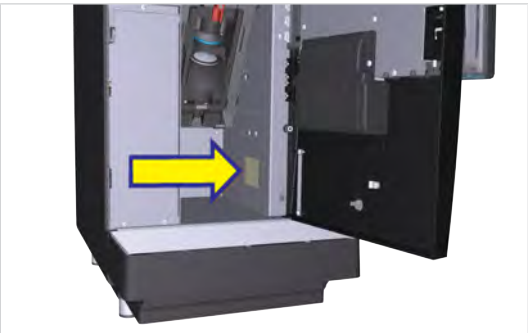
| | 商品の説明 | 品番 |
|---|---|---|
| | コーヒーマシン A1000 (FCS4059) | |
|  | マニュアル一式 | 560.0001.845 |
|  | 洗浄タブレット ( 100 個 ) | 567.0000.010 |
|  | 洗浄タブレット (中国) | 5 |
|  | 洗浄タブレット (米国/カナダ) | 567.0000.002 |
|  | ミルクシステム洗浄剤 (カートリッジ) | 567.0000.009 |
|  | ミルクシステム洗浄剤 (カートリッジ)<br>(米国/カナダ/メキシコ) | 567.0000.004 |
|  | 計量カップ 1000 ml | 560.0002.653 |
|  | ワイヤーバスケット<br>(SU12/UT12 FM CM 用オプション) (米国) | 560.0651.743 |
|  | 洗浄ブラシ | 560.0003.728 |
|  | ホースブラシ<br>(オプション FM/MS) | 560.0007.380 |
|  | 絵画用ブラシ | 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 |

| | 商品の説明 | 品番 |
|---|---|---|
|  | エアレーター/ホースレンチ | 560.0522.696 |
|  | ドリップグリッド拡張 | 560.0484.609 |
|  | ドリップグリッド拡張<br>(シングルピースのドリップグリッド拡張オプション (米国)) | 560.0574.078 |

# 4 ID

## 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にあります。

### 4.1.2 冷却ユニット SU12/UT12



冷却ユニットの銘板は、冷却チャンバーの左側にあります。

### 4.1.3 Flavor Station FS



FS Flavor Station の銘板は、背面パネルの内側にあります。

### 4.1.4 カウンター下 Flavor Station FSU



カウンター下 Flavor Station (FSU) の銘板は、筐体左側上部にあります。

### 4.1.5 CW (オプション)



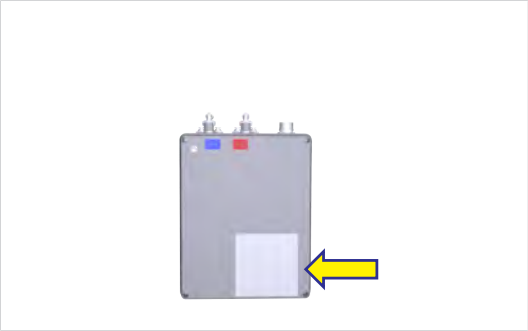
カップウォーマーの銘板は、背面パネルの内側にあります。

### 4.1.6 AC200 ( オプション )



AC200 の銘板は、引き出しの左側にあります。

### 4.1.7 MU FM EC



ミルクポンプモジュール (MU) の銘板は、ケースの右側下部にあります。

## 4.2 タイプコード

### 4.2.1 コーヒーマシン

| タイプコード | 説明 |
|---|---|
| A1000 | コーヒーマシン (全自動)<br>製品ライン: A<br>全体のサイズ: 1000 |
| 1G | 1 グラインダー |
| 2G | 2 グラインダー |
| 3G | 3 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 |
| CM | CleanMaster |
| H1 | 左側給湯口 |
| H2 | 中央給湯口 |
| FoamMaster | 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 ) |
| S1 | スチーム噴出口 |
| S2 | Autosteam (温度センサー付きスチーム噴出口) |
| S3 | Autosteam Pro (温度センサー付きで、ミルクフォームの一貫性をプログラミング可能なスチーム噴出口) |
| 1IC | Iced Coffee Module |

### 4.2.2 追加ユニット ( 複数 )

| タイプコード | 説明 |
|---|---|
| SU12 | コーヒーマシンの右側にある冷却ユニット ( 12 l または 2 x 4.5 l ) |
| UT12 | カウンター下冷却ユニット (12 リットルまたは 2 x 4.5 リットル) |
| MU | ミルクポンプモジュール |
| FS60 | Flavor Station (フレーバーポンプ× 6 装備) |
| FSU60 | カウンター下 Flavor Station (フレーバーポンプ× 6 装備) |
| CW | カップウォーマー |
| FoamMaster | 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 ) |
| CM | CleanMaster |
| Twin | 2 台のコーヒーマシンで同時に使用できるよう改良された冷却ユニット |
| AC | 会計システム |
| CC | 両替機 |
| CL | キャッシュレス |
| CV | コイン識別機 |

# 5 マシンの説明

## 5.1 コーヒーマシン

A1000 コーヒーマシンには、様々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によっては、こちらに記載の構成と異なる場合がありますのでご了承ください。



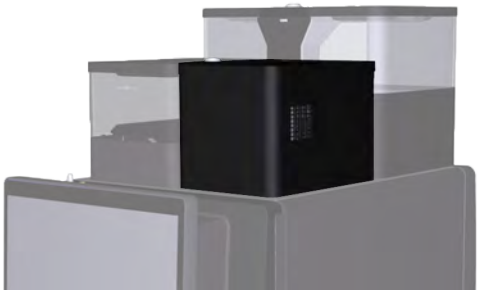

### 5.1.1 標準

- 10.4 インチタッチ画面
- 1 グラインダー (後方左)
- 給湯口
- 高さ自動調節式給湯口
- iQFlow™
- CleanMaster
- 設置台、40mm
- 主給水接続
- ビデオファイルをサポート

### 5.1.2 オプション

- プレミアムバージョン
- 2 つ目のグラインダー (後方右)
- 2 つ目のグラインダー (左、正面背面、背面)
- 3 つ目のグラインダー
- パウダーホッパー
- 2 つ目のパウダーホッパー (正面 RH)
- Iced Coffee Module (右正面)
- スチーム噴出口
- Autosteam (温度センサー付きスチーム噴出口)
- Autosteam Pro (温度センサー付きで、ミルクフォームの一貫性をプログラミング可能なスチーム噴出口)
- 2 種類のミルク
- カス排出
- 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
- カップセンサー
- 光学カップ認識
- ファーストショット
- 設置台、7 mm
- 調節式設置台、70 mm
- 調節式設置台、100 mm
- TDS センサー
- タッチパッドは、車椅子をご利用のお客様向けのアクセシビリティ機能です
- タンクキット (Iced Coffee Module とは連動しません)
- Franke Digital Services (フランケデジタルサービス)

#### Iced Coffee Module



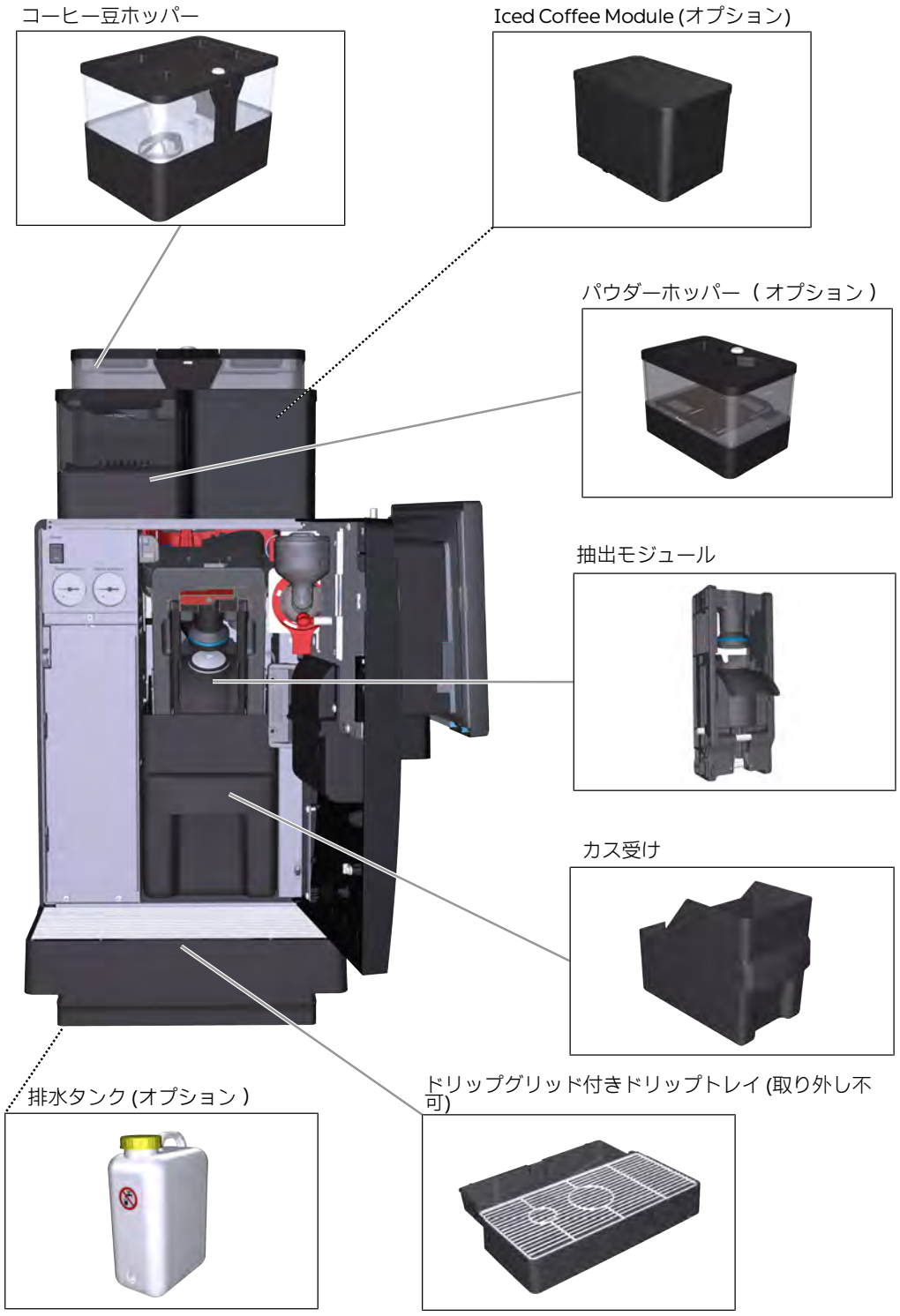
- Iced Coffee Module はコーヒーマシンの正面右側に設置されています。
- Iced Coffee Module は、淹れたてのドリップコーヒーを 40 °C 以下に冷却します。
- このモジュールは、オプションとして用意されており、後付けすることはできません。
- Iced Coffee Module は、既存のコーヒーマシンのクリーニングプロセスの一部として洗浄されます。そのため、追加の手作業による洗浄作業が不要となり、別途クリーナーを用意する必要がなくなります。



アイスエスプレッソ　アイスコーヒー　アイスアメリカーノ　アイスカプチーノ　アイスカフェラテ　アイスラテマキアート

Iced Coffee Module を使用すると、アイスエスプレッソ、アイスコーヒー、アイスアメリカーノなどさまざまなドリンクが作れるようになり可能性が広がります。これらのドリンクはまた、ミルク、ミルクフォームやシロップと組み合わせることもできます。

### 5.1.3 コーヒーマシンの部品



# 5.2 追加ユニット ( 複数 )

## 5.2.1 冷却ユニット



*SU12 FM EC*

冷却ユニットは、最高の一杯に仕上がるよう、最大 2 種類のミルクを冷やした状態で維持します。ユニットの補充やお手入れは簡単なので、お客様にピュアなコーヒーを楽しんでいただけます。

冷却ユニットは、さまざまな構成およびバージョンで利用いただけます。

機能

- 半自動または自動洗浄システム (モデルにより異なります)
- IndividualMilk Technology (SU12 FM CM 2OM 用)
- マシンの左右いずれにも取り付け可能
- ロック可能

モデル

- SU12 (12 リットルミルクコンテナ付属)
- SU12 ( 4.5 リットルミルクコンテナ x 2: 2 種類のミルクを使用可能 )
- SU12 FM CM 2OM ( 2 x 4.5 リットル材料用コンテナ付属： 2 種類のミルク (ミルクおよびミルクドリンク) または1 種類のミルクと追加の材料 (コールドブリュ–など) を保管可能)
- SU12 ツイン ( 4.5 リットルミルクコンテナ x 2: コーヒーマシン 2 台に接続可能 )
- UT12 FM カウンター下冷却ユニット (12 リットルミルクコンテナ付属)
- カウンター下の冷却ユニット UT12 FM ツイン ( 4.5 リットルミルクコンテナ x 2: コーヒーマシン 2 台に接続可能 )
- MU (カウンター下に設置)

## 5.2.2 Flavor Station



*FS/FSU EC*

オリジナルのドリンクを作ることができる Flavor Station をオプションとしてご用意しています。Flavor Station を使用すると、フレーバーの種類を最大 6 種類に増やせます。

### 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

### 5.2.5 ポンプモジュール MU FM EC



*MU FM EC*

ポンプモジュールは、他社製の冷蔵庫で使用できるよう設計されています。このモジュールは、ドリンクを作るときに使用するミルクを Franke コーヒーマシンに送ります。

## 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 のロゴをメンテナンスレベルとドリンク選択の切り替えに使用します | 2 | 前後にスクロールします |

### 5.3.2 キャッシュレジスター動作モード




Cash Register（キャッシュレジスター）はフルサービス利用時の動作モードです。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

### 5.3.3 [クイックセレクト] モード




Quick Select（クイックセレクト）動作モードは、セルフサービス用の標準設定です。ドリンクオプションを有効にすると、お客様が飲料選択後の次のステップでオプションを調節できるようになります。

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 : 飲料のカスタマイズ、ドリンクオプションの選択、飲料調製の開始

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
- Credit Mode（クレジットモード）を有効にする
- 飲料の個別調整

### 5.3.4 クレジットモードと操作モードの組み合わせ

クレジットモードはあらゆる操作モードで作動し、ドリンクの価格、投入金額、投入金額の不足を操作パネルに明示します。

Credit Mode（クレジットモード）設定の場合、Drink Selection（ドリンク選択）ステータスでドリンクオプションは追加できません。
Credit Mode（クレジットモード）を有効にするには、My settings（マイ設定）メニューで 1 Set machine（1 マシンの設定）> 1.12 Payment（1.12 支払い）の順に選択し、Activate payment（支払いをオン）を選択します。




ディスプレイ

- ドリンクの価格
- 投入金額
- 投入残高不足

*メニュー項目 1.12 会計システム [▶ 60]*

## 5.4 Franke Digital Services (フランケデジタルサービス) (オプション)

Franke コーヒーマシン専用に開発されたデジタルサービスにより、コーヒーマシンのあらゆる動作と情報を制御し、その明確な概要を得ることができます。ソフトウェアや設定の更新など、集中制御によるリモートでのメンテナンスができるため、現場での稼働が中断されることはありません。

詳細情報は Franke のサービス技師にお尋ねいただくか、Franke のウェブサイトをご覧ください。

# 6 設置

## 6.1 準備

- コーヒーマシンを接続する主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。
- 水道接続については、*給水の要件 [▶ 29]*や地域・国の規則および規制に準拠してください。
- 水道からコーヒーマシンへの接続には、必ず同梱のホースキット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状態で設置します ( 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。基本的な機能についてもご説明いたします。

## 6.2 寸法

寸法の表示はすべてmm単位です。

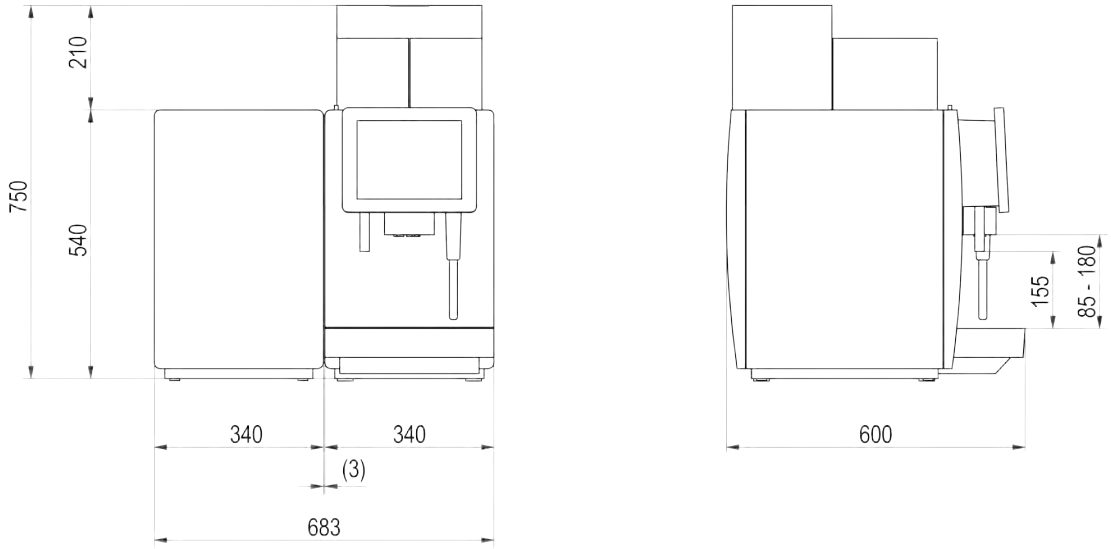
**注記**

過熱による損傷の恐れあり

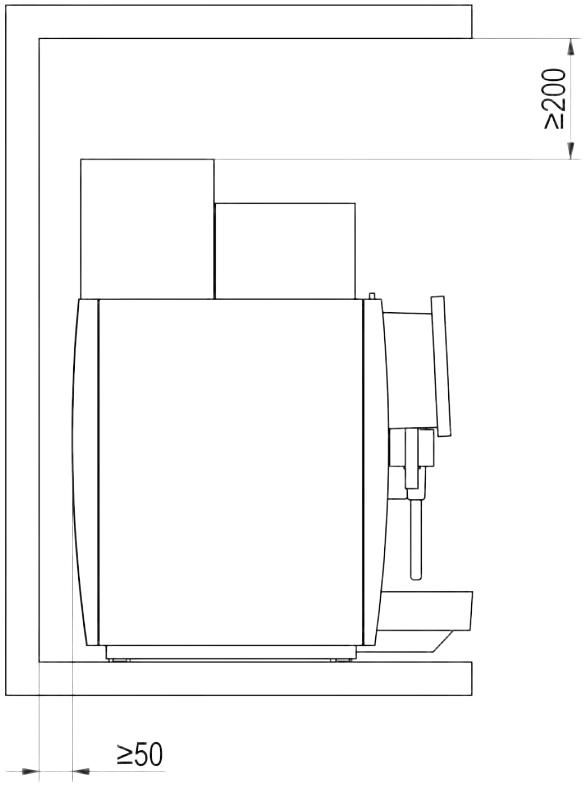
マシンの周囲および上部の空間が狭すぎる場合は、マシン内部に熱がこもり、故障の原因になる恐れがあります。

a) 規定の設置寸法および間隔を維持してください。

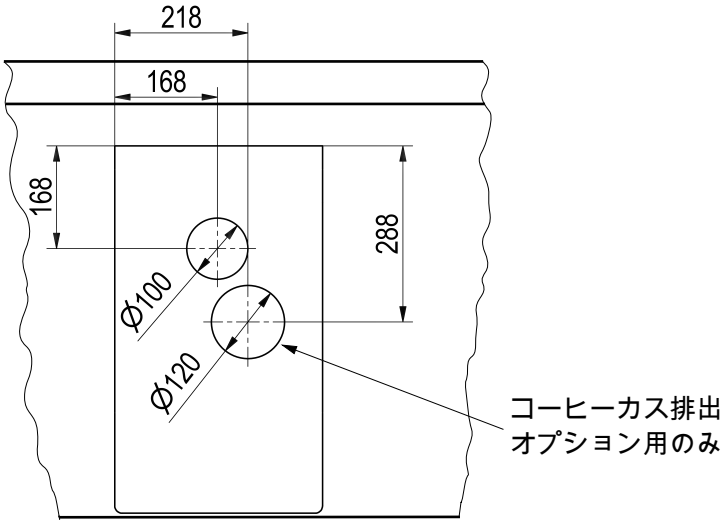
b) 空間をふさがないよう注意してください。




*正面/側面図*




*最小クリアランス、上面および背面*




*カウンターのホース通し穴*

**最小間隙**

- 背面パネルまで: 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)

### 6.2.1 設置台

A1000には、 設置台が付いています。

– 設置台 40 mm (標準)
– 設置台 7 mm (オプション)
– 設置台 70 mm (オプション)
– 設置台 100 mm (オプション)

調節式設置台を使用すれば、設置面の傾きや高さを補正することができます。

## 6.3 給水の要件

### 6.3.1 主給水接続

| | |
|---|---|
| 水圧 | 0,8-8,0 bar |
| 流量 | >100 ml/s |
| 水温 | <25 °C |
| 主給水管への接続 | G3/8 インチ圧縮取付金具と金属ホース l = 1500 mm<br>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。
– 家庭用の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 )<br>7 ~ 14°fH GH ( フランス全硬度 )<br>4.2 ~ 8.3 GPG<br>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 ( 総溶解固形物 ) | 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

– 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 | 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: D = 20 mm、L = 2000 mm
– 本体よりも低い位置のサイフォンに接続

# 7 充填と排出

## 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**

飲料の品質不良

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。この付着油は急速に劣化するため、調製される飲料の風味が損なわれます。

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。

コーヒー豆ホッパーには、コーヒー豆を入れます。
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。



1. コーヒー豆ホッパーの蓋を持ち上げて外します。



2. コーヒー豆を入れます。



3. 蓋をします。

## 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。



3. 蓋をします。



2. 自動ドリンクディスペンサーに適切なパウダーを補充します。

## 7.3 冷却ユニットを充填

**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が原因で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) 低温殺菌されたもしくは長期保存可能なミルクのみを使用してください。

**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**

ミルクの腐敗の恐れ

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 (2-5 °C)。

b) ミルクを冷却ユニット内に保管するのは、営業時間中のみです。夜間など営業時間外には、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、ミルクコンテナ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) ミルク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。

ミルクシステムは、洗浄手順または充填手順の後、半自動的に準備を行います。イベントメッセージの指示に従ってください。イベントメッセージはダッシュボードに表示されます。

### 7.3.1 冷却ユニット SU12/UT12

1. ドアを開けます。



2. 冷却ユニットの電源を入れます。

   ⇨ 現在の冷却チャンバーの温度が表示されます。



3. コンテナのスライド式の蓋が全部見えるまでミルクコンテナを引き出してください。



4. スライドカバーを後方に押します。

5. ミルクコンテナに冷やしたミルクをいっぱいまで入れます。



6. スライドカバーを閉じます。



7. ミルクコンテナを冷却チャンバーの奥まで押し込みます。



8. ドアを閉じます。

## 7.4 充填用冷蔵庫 (ポンプモジュール (MU) 付属)

**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**

ミルクの腐敗

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) ミルクは清潔なコンテナにのみ充填してください。

b) 吸引ホース、ミルクコンテナの内部、ミルクコンテナ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。

c) ミルク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。

次の図は、冷蔵庫の一例です。実際のデザインは異なる場合があります。



1. ドアを開けます。
2. 必要に応じて冷蔵庫の電源を入れます。



3. ミルクコンテナを引き出し、コンテナの蓋を外します。
4. ミルクコンテナに冷やしたミルクをいっぱいまで入れます。



5. ミルクコンテナを冷蔵庫内に向けてスライドさせます。



6. ドアを閉じます。

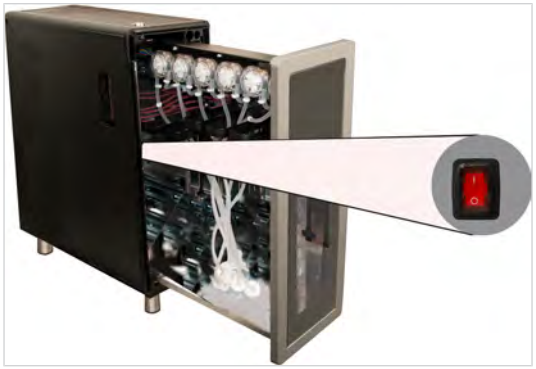
## 7.5 Flavor Station の充填

Flavor Station FS の ON/OFF スイッチは、内側の背面パネルの左側にあります。

1. キーを使って Flavor Station のロックを解除します。



2. ロック解除ボタンを押して、Flavor Station を開きます。



3. Flavor Station の電源を入れます。



4. ボトルホルダーを上げます。
5. Flavor Station にボトルを設置します。



6. ボトルホルダーを下げます。
7. ホース接続部を上向きに押し込みます。



8. ホースをボトルに挿入します。
9. ホース接続部をボトルの上部に押し込みます。
10. Flavor Station を閉じます。
11. ディスプレイの [Flavor Station の準備] を確認します。

⇨ Flavor Station のホースには、シロップがあらかじめ充填されています。

## 7.6 挽き具合の設定

**警告**

ケガの恐れあり

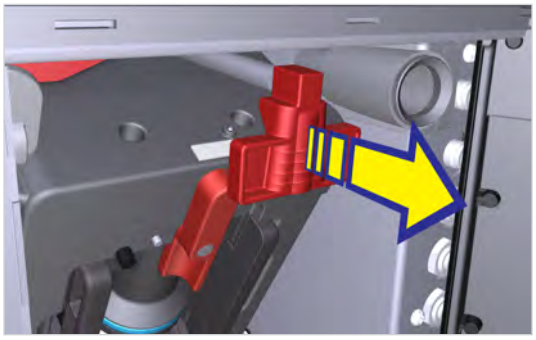
コーヒー豆ホッパーやグラインダー内部に異物があると、破片が飛び出してケガをする恐れがあります。

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。

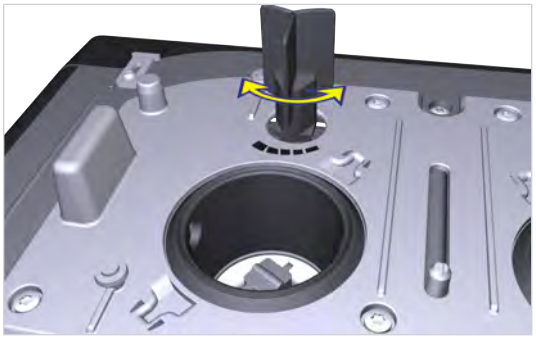
必要に応じて、各グラインダーのステージで豆の挽き具合を設定できます。



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を上に持ち上げて取り外します。

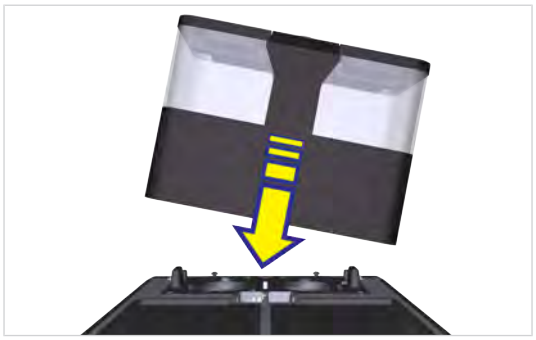


3. 必要に応じて、グラインダー調整レンチを使って挽き具合を調整します。

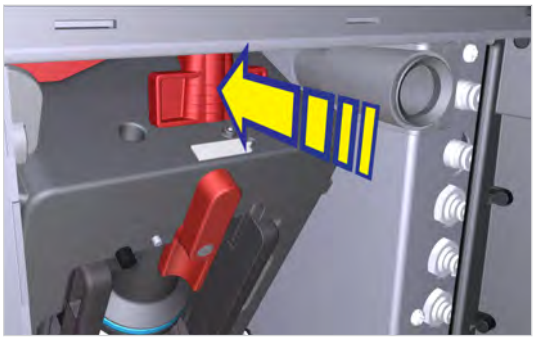
⇨ より細挽きにするには、反時計回りに回します。

⇨ より粗挽きにするには、時計回りに回します。

4. 挽き具合を確認して、必要があれば調整します。



5. コーヒー豆ホッパーを取り付けます。



6. ロックスライドを奥まで押し込みます。

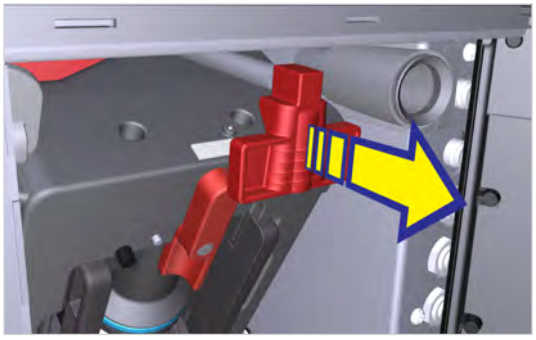
**注記**

機能障害の恐れあり

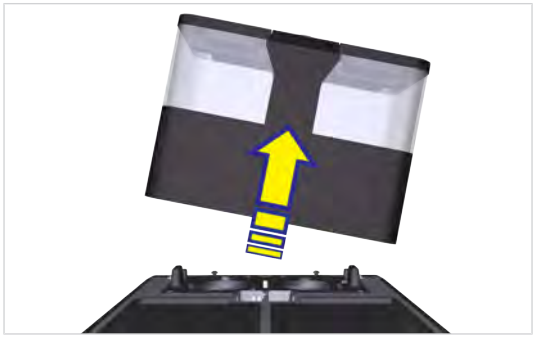
コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーが正しくロックされていないと、コーヒーマシンの機能とドリンクの品質が低下する恐れがあります。

a) ロックスライドを奥まで押し込みます。

## 7.7 コーヒー豆ホッパーを空にする

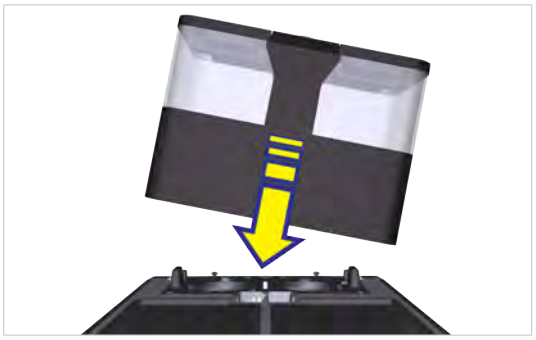


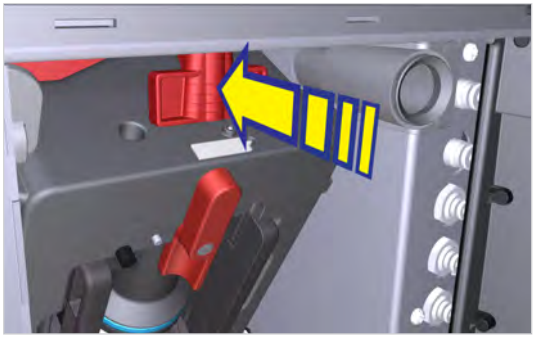
1. ロックスライドを止まる位置まで手前に引きます。



2. コーヒー豆ホッパーを上に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. ロックスライドを奥まで押し込みます。

**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。

## 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ウォームギア機構で、切り傷や圧迫によるケガを負う恐れがあります。

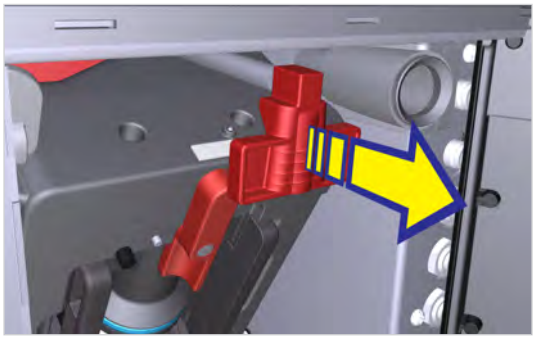
a) パウダーホッパーを洗浄するときは注意してください。

**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。

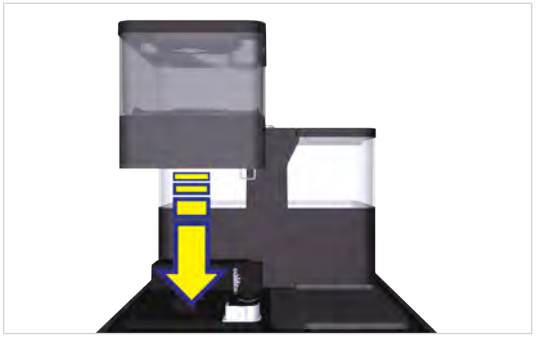


1. ロックスライドを止まる位置まで手前に引きます。

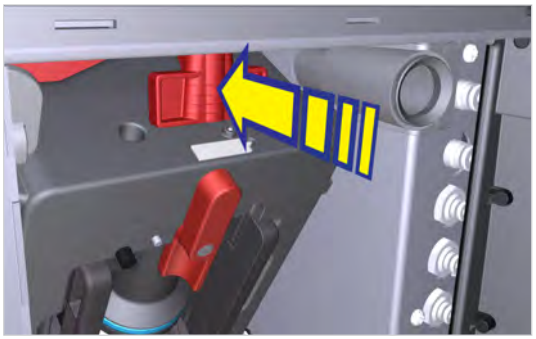


2. パウダーホッパーを持ち上げて取り外します。

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取り付けます。



5. ロックスライドを奥まで押し込みます。

**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。

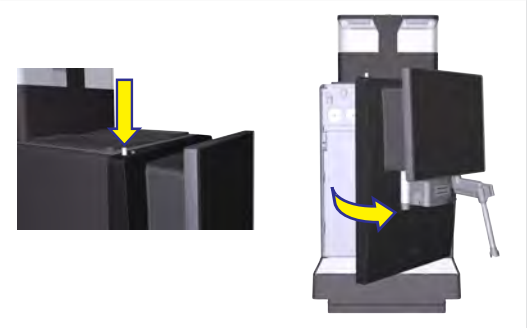
## 7.9 カス受けを空にする

**注記**

カビの発生の恐れ

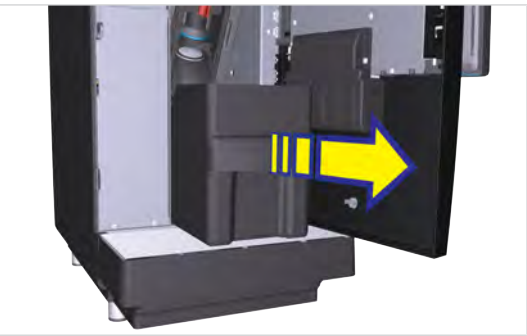
コーヒーの残りカスが原因でカビが発生する恐れがあります。

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. コーヒーマシンのドアを開けます。

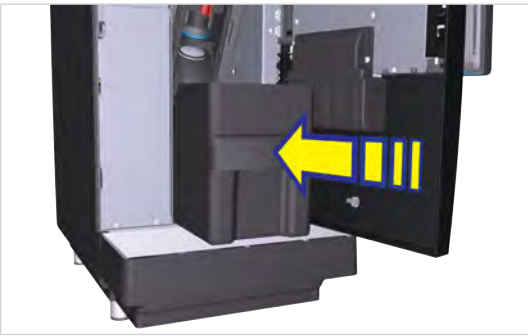
   ⇨ Door open（ドアが開いています）というメッセージがユーザーインターフェースに表示されます。



2. カス受けを取り出します。



3. カス受けを空にして、洗浄して乾かします。



4. カス受けを挿入し、ドアを閉めます。

## 7.10 冷却ユニットを空にする

**注記**

ミルクの腐敗の恐れ

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 (2-5 °C)。

b) ミルクを冷却ユニット内に保管するのは、営業時間中のみです。夜間など営業時間外には、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、ミルクコンテナ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) ミルク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

不適切な布を使用して洗浄すると繊維が残り、ミルク/メディア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) マイクロファイバークロスを使用してミルクコンテナを清掃します。

### 7.10.1 冷却ユニット SU12/UT12

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、ミルクは冷蔵庫で保存するか廃棄します。
4. ミルクコンテナ、ミルクコンテナの蓋、リバーシブルアダプター/プッシュイン接続、吸引ホース、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、電源を切ります。



7. 中に匂いがこもらないように、電源を切った冷却ユニットのドアをわずかに開けた状態にしておきます。

## 7.11 Flavor Station を空にする

1. Flavor Station を洗浄します。*洗浄開始 [▶ 48]* を確認します。
2. 注記! 洗浄後に、ホースをボトルに戻さないでください。 Flavor Station からボトルを取り出します。
3. Flavor Station を閉じます。

## 7.12 冷蔵庫を空にする (ポンプモジュール (MU) 付き)

**注記**

ミルクシステムの詰まり

不適切な布を使用して洗浄すると繊維が残り、ミルク/メディア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) マイクロファイバークロスを使用してミルクコンテナを清掃します。

次の図は、冷蔵庫の一例です。実際のデザインは異なる場合があります。



1. ドアを開けます。



2. ミルクコンテナを引き出します。
3. ミルクコンテナ、ミルクコンテナの蓋、プッシュイン接続、吸引ホース、冷却チャンバーを洗浄します。
4. 洗浄したミルクコンテナ、ミルクコンテナの蓋、プッシュイン接続、吸引ホースを挿入します。
5. 不要になったら、冷蔵庫の電源を切ります。



6. 中に匂いがこもらないように、電源を切った冷却ユニットのドアをわずかに開けた状態にしておきます。

# 8 飲料の準備

**警告**

やけどの恐れあり

飲み物が高温になっており、やけどをする恐れがあります。

a) 熱い飲み物の取り扱いには常に注意を払ってください。

b) 適切なドリンク容器のみを使用してください。

## 8.1 クイックセレクトでの飲料の準備

1. 適切なドリンク容器を給湯口の下に置きます。




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が始まります。

⇨ ドリンクを抽出します。




⇨ 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での飲料の準備

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) 準備中も引き続き新しいドリンクを待機リストに追加できます。

c) 待機リストからドリンクを選択してクリアできます。

1. 適切なドリンク容器を給湯口の下に置きます。




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、予約リストの各ドリンクの抽出が始まります。

⇨ 次の抽出が始まります。

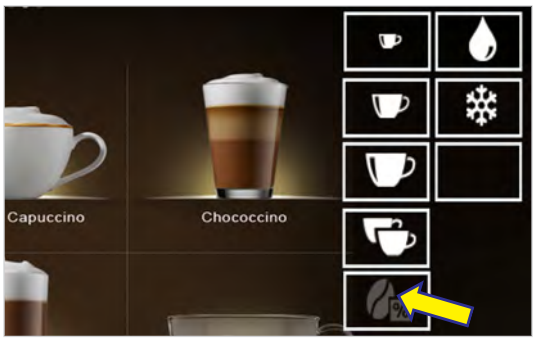
⇨ ドリンクの選択画面が表示されます。

⇨ すべてのドリンクが準備できました。

## 8.3 コーヒー粉を使ってドリンクを作る

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. 適切なドリンク容器を給湯口の下に置きます。




2. Decaffeinated coffee（カフェインレスコーヒー）の選択ボタンを押します。




⇨ Decaffeinated coffee（カフェインレスコーヒー）の選択ボタンが点灯します。



3. 手動投入フラップを開きます。
4. パウダーを補充します。



5. 手動投入フラップを閉めます。
6. OK を押して、メッセージを確認します。
   ⇨ 抽出が始まります。
   ⇨ 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すと、いつでも給湯を停止できます。

例: クイックセレクト




1. 適切なドリンク容器を給湯口の下に置きます。




2. Tea water（給湯）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 スチーム噴出口 (Autosteam/Autosteam Pro)

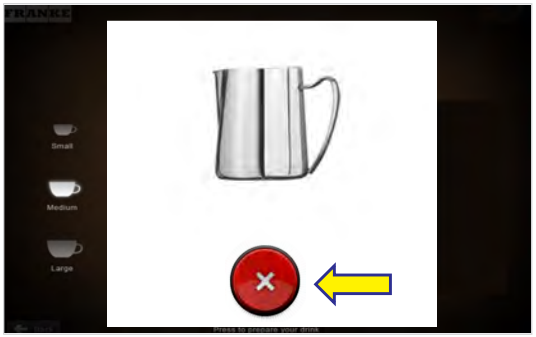
Autosteam は、ミルクの温め、ミルクフォームの作成、ミルクの泡立て、ミルク以外のドリンクの温めに適しています。

パージ機能を使用すると、スチーム噴出口内部から水滴を除去できます。

1. 蒸発ボタンを  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. Steam output（スチームの噴出）を選択します。
   ⇨ 噴出口からスチームが出てきます。
   ⇨ ドリンクが指定の温度に達すると、スチームの噴出が自動的に停止されます。
   ⇨ ドリンクの概要画面が表示されます。

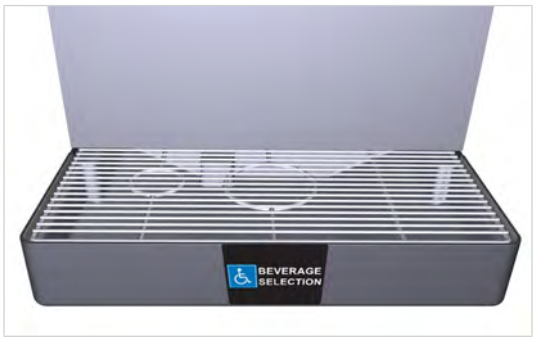



4. [キャンセル] ボタンがある場合は、このボタンを押すとスチームの噴出を停止できます。
5. 蒸発ボタンを  押します。

## 8.6 タッチパッドを使ってドリンクを作る

タッチパッドは、車椅子のお客様用のアクセス機能です。

1. 適切なドリンク容器を給湯口の下に置きます。




2. タッチパッドを使ってカーソルを動かし、画面上の必要な位置に設定します。
3. タッチパッドを 1 回タップします。
   ⇨ コーヒーマシンが選択に応じて作動します。

# 9 洗浄

## 9.1 はじめに

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、冷却ユニット、フレーバーステーション（オプション）のお手入れが不可欠です。日々のお手入れで、より豊かな味わいをお楽しみください。コーヒーマシンと追加のユニットは、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、冷却ユニット、Flavor Station (該当する場合) の洗浄が含まれます。

**注記**

汚れた部品

部品が汚れているとコーヒーマシンの機能やビバレッジ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」に従って取り外し可能部品を洗浄します。

コーヒーマシン、冷却ユニット、CleanMaster、フレーバーステーション（オプション）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。

洗い流すだけでは毎日の洗浄として不十分です。コーヒー・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。

## 9.2 必要な洗浄用品

- 洗浄タブレット
- マイクロファイバークロス
- 絵画用ブラシ
- ブラシセット
- 給湯口洗浄器 (熱湯も中央給湯口から注がれる場合)

## 9.3 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。洗浄中に取り外すことができるコンポーネントがディスプレイに表示されます。

### 冷却ユニットのミルクコンテナ付属品の清掃

5 つのステップを使用してコンテナや、蓋、吸引ホース、吸引ノズルなどの付属品を洗浄します。

1. 目立つ汚れを洗浄ブラシまたは絵筆で落とします。
2. 中性洗剤を入れたお湯の中に、部品を浸します。
3. 部品を洗います。
4. 部品を完全にすすぎます。
5. 部品を乾かします。

### その他の手で洗う領域

- ドアの内側と冷却ユニットのドアガスケット
- 冷却チャンバーの内部表面と棚 (該当する場合)
- Flavor Station 内部の取り出し式ボトルホルダー (該当する場合)

# 9.4 洗浄プロセスの開始

## 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。



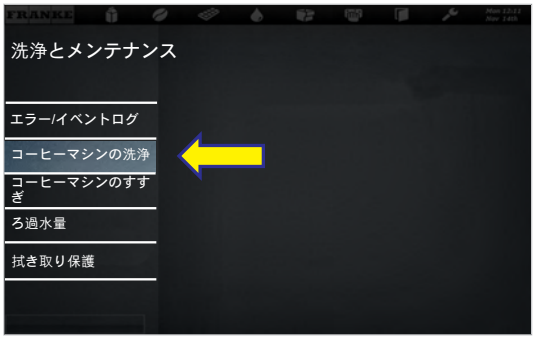

1. Franke ロゴをタップします。




2. PIN を入力します。*PIN コード [▶ 54]*
3. OK を押します。




4. Cleaning and maintenance（洗浄とメンテナンス）を選択します。




5. Clean coffee machine（コーヒーマシンの洗浄）を選択します。
6. Yes（はい）を押してメッセージを確認し、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い、Next（次へ）を選択して完了した手順を確認します。

⇨ マシンに次の手順が表示されます。



8. 給湯洗浄器を準備し、メッセージが表示されたら準備したデバイスを下側の給湯口の下に起きます。
9. [次へ]を選択し、ユーザーインターフェースの指示に従って完了した手順を確認します。

⇨ マシンに次の手順が表示されます。

## 9.4.2 冷却ユニット SU12 CM の洗浄開始

1. ドアを開けます。



2. ミルクコンテナを前方に引き出します。



3. リバーシブルアダプターを吸引部品から上方に引き出します。
4. リバーシブルアダプターを 180°回転させます。
5. リバーシブルアダプターを吸引部品に配置します。



6. ミルクコンテナを奥までスライドさせます。

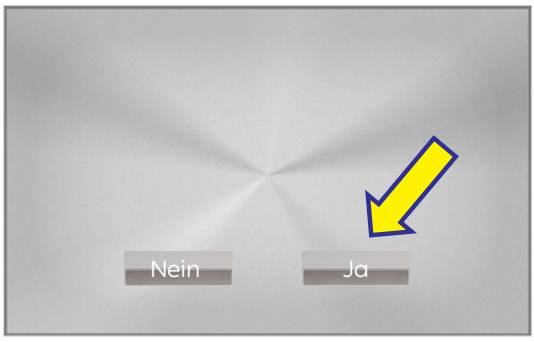


7. スイッチを洗浄位置に設定します。

⇨ マシンが自動的に洗浄モードに切り替わります。



8. ドアを閉じます。




9. 操作パネルで［はい］を選択すると、洗浄プロセスが開始します。
10. ［次へ］を押して、ユーザーインターフェースの指示に従って確認します。

⇨ マシンに次のステップが表示されます。

**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。

## 9.5 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。
2. エアレーターを再度取り付けます。

## 9.6 週1回の清掃

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 回清掃してください。汚れが見つかった場合は、ただちにマシンを清掃してください。

### 9.6.1 マシンの表面の清掃

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。

### 9.6.2 コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーの洗浄

**注意**

カビの発生の恐れ

コーヒー豆ホッパー内に湿気があると、カビが発生する場合があります。

a) コーヒー豆ホッパーには水が直接触れないようにしてください。

b) 清掃時には、湿らせた布のみを使用してください。

c) コーヒー豆ホッパーは取り付け前に、完全に乾かしておいてください。

**注意**

切り傷/圧迫によるケガの恐れあり

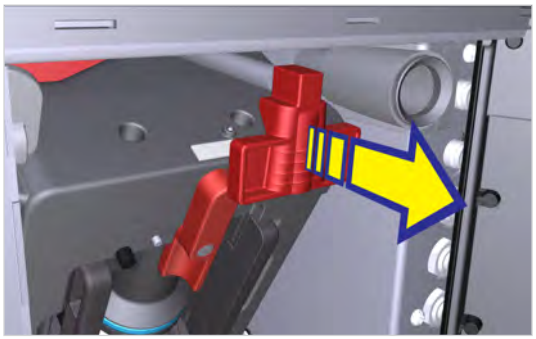
パウダーホッパーのウォームギア機構で、切り傷や圧迫によるケガを負う恐れがあります。

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。

✓ 清掃には、乾いた布か水で湿らせた布のみを使用してください。

✓ 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。

1. コーヒーマシンのドアを開けます。



2. ロックスライドを止まる位置まで手前に引きます。

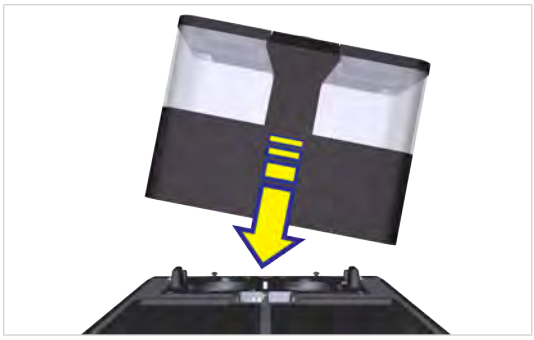


3. コーヒー豆ホッパーを上に持ち上げて取り外します。

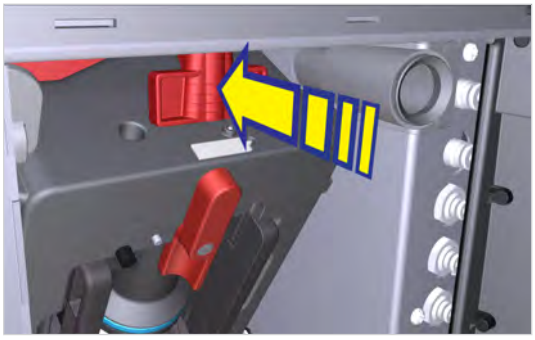
4. コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーを空にします（装備している場合）。

5. 布を使用して、コーヒー豆ホッパー内部の油膜を除去します。

6. 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。



7. コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーを取り付けます（該当する場合）。



8. ロックスライドを奥まで押し込みます。

9. ドアを閉じます。

## 9.6.3 画面の清掃




1. Franke ロゴをタップします。

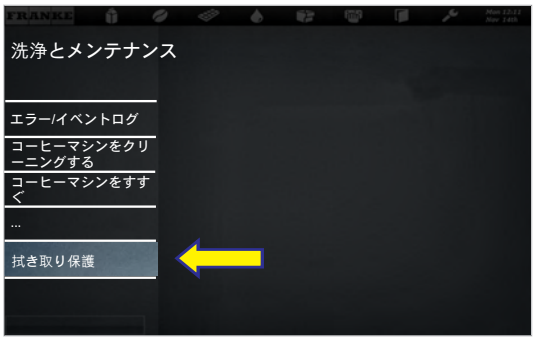



2. PIN を入力します。*PIN コード [▶ 54]*

3. OK を押します。




4. Cleaning and maintenance（洗浄とメンテナンス）を選択します。




5. Wipe Protection（拭き取り保護）を選択します。

   ⇨ ユーザーインターフェースが 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。

## 9.7 コーヒーマシンのすすぎ

**警告**

やけどの恐れあり

すすぎ時には熱いお湯が出ます。

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。

b) ドリップグリッドの上には物を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。

洗い流すだけでは毎日の洗浄として不十分です。コーヒー・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 ロゴをタップします。

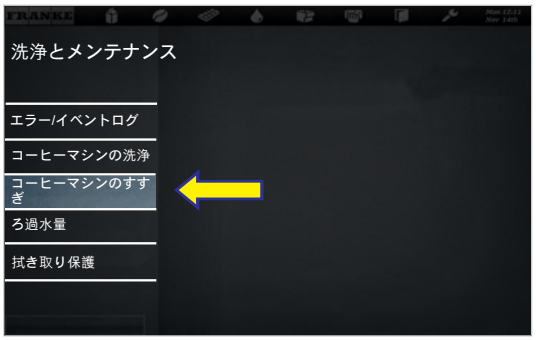



2. PIN を入力します。*PIN コード [▶ 54]*

3. OK を押します。




4. Cleaning and maintenance（洗浄とメンテナンス）を選択します。




5. Rinse coffee machine（コーヒーマシンのすすぎ）をタップして確定します。

⇨ コーヒーマシンのすすぎが行われます。

# 10 構成

## 10.1 メンテナンスレベルの呼び出し




1. Franke ロゴをタップします。




2. PIN を入力します。*PIN コード [▶ 54]*
3. OK を押します。

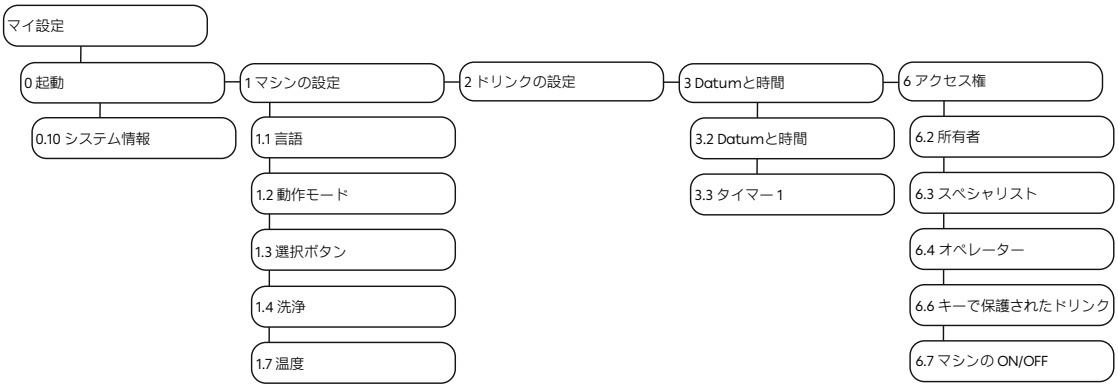
## 10.2 PIN コード

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 | ... | ... | ... |

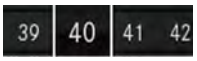
キーで保護したドリンクやマシンのオン/オフに使用する PIN は、所有者ロールがあれば My settings（マイ設定）> Access rights（アクセス権）メニューで表示して変更できます。

## 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

| | |
|---|---|
|  | スイッチをタップし、Yes/No（はい/いいえ）または On/Off（オン/オフ）を切り替えます。表示される値はアクティブです。 |
|  | 矢印をタップして、選択内容を表示し、オプションを選択します。 |
|  | 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。 |
|  | キーボードをタップして、テキストまたは数字を入力します。 |
|  | ボタンを押して、対応する設定 ( 例：スタート、テスト ) を実行します。 |

## 10.5 マイ設定




### 10.5.1 メニュー 0 起動

#### 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とソフトウェアのバージョンと設定に関する情報が表示されます。

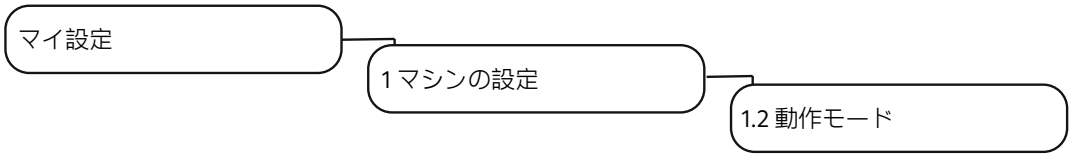
## 10.5.2 メニュー1マシンの設定

### 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, th, uk, zh-CN, zh-TW, ar | 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。 |

### メニュー項目 1.2 動作モード




**動作モード**

使用方法 > フルサービス

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 使用方法 | – フルサービス<br>– (セルフサービス) | |
| 1 ページの表示数 | – 4<br>– 9<br>– 16 | – 同時に表示されるドリンクの数<br>– デフォルト : 4 |
| 画面表示 | – 実物写真<br>– アイコン | デフォルト : Fotorealistisch |
| 自動モード | – あり<br>– なし | – Yes（あり）: 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<br>– No（なし）: 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<br>– デフォルト : No（なし） |
| ドリンク抽出間の一時停止時間 | 1 ~ 10 秒 | – automatic mode（自動モード）を有効にすると表示されます<br>– 増分 : 1 |

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| ショットタイマー | – あり<br>– なし | |
| スチーム噴出口の洗浄 | – あり<br>– なし | デフォルト : No（なし） |

### 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<br>– (フルサービス) | |
| 動作モード | – クイックセレクト<br>– メニューカード | – デフォルト : Quick Select（クイックセレクト）<br>– セルフサービスの場合、Quick Select（クイックセレクト）と Inspire Me（メニューカード）を選択できます ( Inspire Me（メニューカード）は A400 では選択できません ) 。 |
| 1 ページの表示数 | – 6<br>– 12<br>– 20 | – 同時に表示されるドリンクの数<br>– デフォルト: コーヒーマシンによる |
| ドリンクに適応 | – あり<br>– なし | – 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<br>– デフォルト : No（なし） |
| カスタム画像 | – あり<br>– なし | – カスタム画像をオン<br>– セルフサービスの場合、動作モードは Quick Select（クイックセレクト）です<br>– デフォルト : No（なし） |

### 使用方法 > パーソナライズ

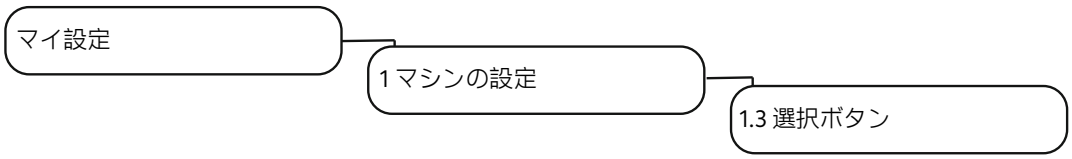
| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 動作モード | パーソナライズ | 設定が 個別動作モード でインポートされた場合、アプリケーションシナリオセルフサービスおよびフルサービスの個々のパラメータのみが、メニュー項目 1.2 動作モードで使用できます |

**オプション**

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| キャンセルボタン非表示 | – あり<br>– なし | – ドリンクのキャンセルボタンを表示します。<br>– デフォルト : No（なし） |
| ドリンクの抽出を知らせる音声信号 | – あり<br>– なし | ドリンクができあがったときに音が鳴ります。 |

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| エラーメッセージを知らせる音声信号 | – あり<br>– なし | 供給切れの場合に、3 秒周期で音が鳴ります。 |

### メニュー項目 1.3 選択ボタン




| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 機能 | – S<br>– メディア<br>– L<br>– 2x<br>– カフェインレス<br>– フレーバー 1 ~ 6<br>– 追加ショット<br>– 氷入り<br>– エスプレッソショット | – サービスメニューでは、最大 24 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 Beverage Selection（ドリンクの選択）ステータスに表示されます。<br>– 設定されている選択ボタンが 8 個以下の場合、ボタン 1 ~ 4 は左側に表示され、残りのボタンは右側に表示されます<br>– 設定されている選択ボタンが 9 個以上の場合、左側にボタン 1 ~6 が、右側に残りのボタンが表示されます<br>– ボタンが 9 個以上ある場合は縮小サイズで表示されます<br>推奨:<br>– 左側の選択ボタン：ドリンクサイズを選択します<br>– 右側の選択ボタン：その他の設定を選択します |
| PLU 番号 | PLU 番号 | – 価格計算用の PLU 番号を保存します ( PLU 番号が使用される場合 )<br>– デフォルト: 0 |
| 価格表 0 ~ 4 | 金額 | – オプションの追加料金を設定します。<br>– マシンによって合計金額が計算されます<br>– デフォルト: 0.00 |
| トークン 1 ~ 3 | – 0<br>– 1 | – 0 : 対応するトークンでの購入はできません<br>– 1 : 対応するトークンでの商品購入が可能です |

### メニュー項目 1.4 洗浄




| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| ブザー | – あり<br>– なし | 洗浄プロセス中の操作に関する音声信号<br>– No（なし）：音声信号はアクティブではありません<br>– Yes（あり）：音声信号はアクティブになっています<br>– デフォルト：No（なし） |

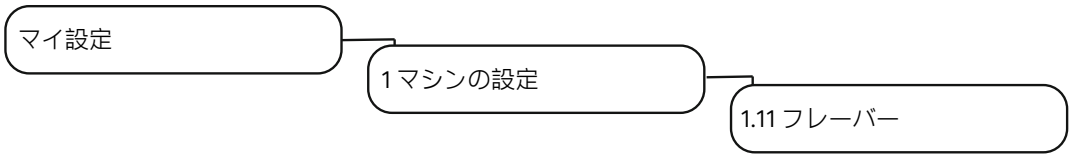
### メニュー項目 1.7 温度




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 |
|---|---|---|
| コーヒー | -20 ~ +4 % | – コーヒーボイラーの温度は、サービス技師があらかじめ設定しています。<br>– 設定温度は、スライドコントロールを使用して % 単位で調整できます。 |
| 給湯/スチーム | -10 ~ +0% | – 給湯/スチームボイラーの温度は、サービス技師があらかじめ設定しています。<br>– 設定温度は、スライドコントロールを使用して % 単位で調整できます。 |
| 給湯 | -20 ~ +10 % | – 給湯ボイラーの温度は、サービス技師があらかじめ設定しています。<br>– 設定温度は、スライドコントロールを使用して % 単位で調整できます。 |

### メニュー項目 1.11 フレーバー

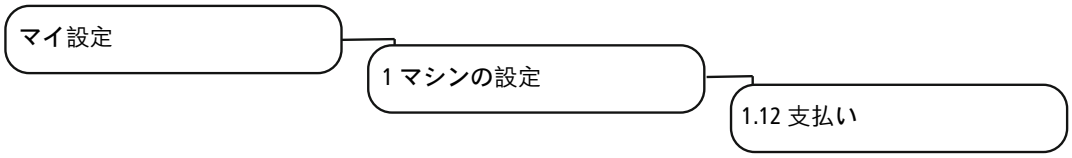



| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| カウントの有効化 | – あり<br>– なし | – [あり]: フレーバードリンクがカウントされます<br>– [なし]: フレーバードリンクはカウントされません<br>– デフォルト: [なし] |

### フレーバー1 ~ 6

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| フレーバー 1 ~ 6 | シロップタイプのリスト | – 今後のドリンク設定には、ここで保存したシロップタイプだけを使用できます |
| シロップが残り少なくなっています | 0 ~ 5000 ml | – シロップタイプ 1 ～ 6 がほとんどありませんのメッセージが表示される残量を入力<br>– デフォルト: 200 ml |
| シロップがありません | 0 ~ 5000 ml | – シロップタイプ 1 ～ 6 がありませんのメッセージが表示される残量を入力。次にシロップタイプがブロックされます。<br>– デフォルト: 10 ml |

### メニュー項目 1.12 会計システム




サービス技術者が希望に応じて支払い設定を決定します。

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 支払いがオンです | – あり<br>– なし | – 支払いのオン/オフを切り替える<br>– デフォルト : No（なし） |

### メニュー項目 1.14 エッジ照明




SB1200 にはエッジ照明はありませんが、対応するパラメータが表示されます。この場合、メニュー項目 1.14 は関係ありません。

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 照明の選択 | – オフ<br>– 赤、緑、青、黄、シアン、マゼンタ、白<br>– 点滅<br>– グラデーション<br>– ユーザー定義 | – オフ: エッジ照明なし<br>– 赤、緑など: エッジは選択した色に点灯<br>– 点滅: ライトが点滅<br>– グラデーション: 色が連続的に変化します<br>– ユーザー定義: RGB 値を入力することにより、色を個別に定義できます<br>– デフォルト値: グラデーション |
| 赤の照明<br>緑の照明<br>青の照明 | 0 ~ 100 % | 照明にユーザー定義の色が選択されている場合に RGB を入力するには |
| エッジ照明によるエラー表示 | – あり<br>– なし | – あり: エッジ照明によるエラー表示がアクティブ<br>– なし: エッジ照明によるエラー表示なし |

### メニュー項目 1.17 リソース

はフィルターモデル ( 個別動作モード ) でのみサポートされます。

#### コーヒー豆タイプ

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| コーヒー豆ホッパー位置 1 ~ 3 | – なし<br>– ミディアムエスプレッソロースト<br>– ミディアムロースト<br>– ミディアムカフェインレスコーヒー<br>– カスタムコーヒー豆タイプ 1 ~ 6 | A300 の初期設定 :<br>– 位置 1 : ミディアムエスプレッソロースト<br>– 位置 2 : ミディアムロースト |

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
| --- | --- | --- |
| 手動投入フラップ | – なし<br>– ミディアムエスプレッソロースト<br>– ミディアムロースト<br>– ミディアムカフェインレスコーヒー<br>– カスタムコーヒー豆タイプ 1 ~ 6 | |

**パウダー**

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
| --- | --- | --- |
| パウダーホッパー位置 3 ~ 4 | – なし<br>– チョコレートパウダー<br>– ホワイトチョコレートパウダー<br>– ミルクパウダー<br>– カスタムパウダータイプ 1 ~ 6 | A300 用プリセット：<br>– 位置 3：ミルクパウダー<br>– 位置 4：チョコレートパウダー |
| パウダーシステムの準備 | ボタン | コーヒーマシンに一連のプロセスが表示されます |

**ミルク**

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
| --- | --- | --- |
| ミルクタイプ 1 ~ 2 | – なし<br>– 全乳<br>– 中脂肪乳<br>– 低脂肪乳<br>– 無脂肪乳<br>– 豆乳<br>– 乳糖を含まないミルク<br>– カスタムミルクタイプ 1 ~ 6 | |
| ミルクタイプ 1 ~ 2 を準備する | ボタン | コーヒーマシンがプロセスをガイドします |

**フレーバー**

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| フレーバー位置 1 ~ 3/1 ~ 6 | – なし<br>– 自社のフレーバータイプ 1 ~ 6<br>– アマレット<br>– アップル<br>– など | |
| フレーバータイプ 1 ~ 3/1 ~ 6 の準備 | ボタン | コーヒーマシンに一連のプロセスが表示されます |

### 10.5.3 メニュー 2 飲料のカスタマイズ

各ドリンクは、ユーザー固有の 3 つのバリエーションで保存できます。オリジナルは変更できません。

ドリンクに関連するパラメータのみが表示されます。

パーセント指定は、常にプリセット値に基づいています。

パラメータの設定に関するヒントについては、「*製品品質の問題への対応 [▶ 82]*」の章を参照してください。

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 | 設定の保存 | 4 | ドリンクを選択 |
| 5 | バリアントを確認 | 6 | テストドリンクを準備 |
| 7 | 値の調整 | | |

飲料の設定

| 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 |
| ドリンク名を変更する | 一般 | ドリンク名を入力してドリンクの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。Free（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 | 値の調整 | 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 | 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飲料のバリエーションを割り当てる | | バリアントを選択し、チェックマークで確定します | 1、5 |
| ドリンクの設定を保存する | 保存 | | 3 |

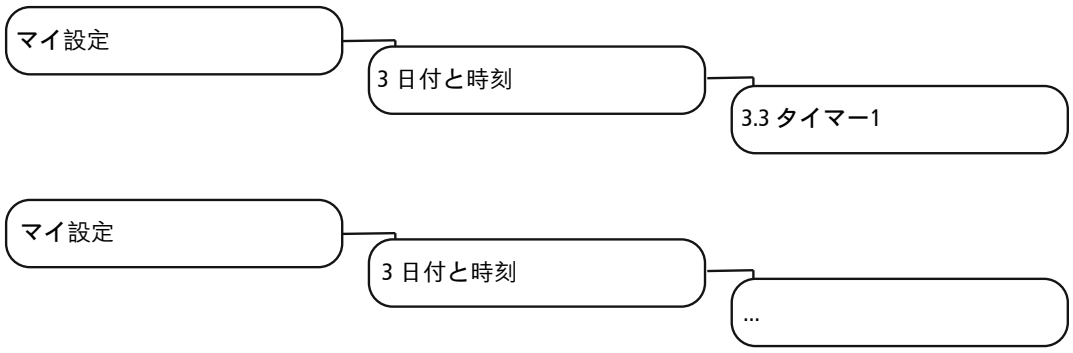
## 10.5.4 メニュー 3 日付と時刻

### メニュー項目 3.2 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<br>– 24 時間 | |
| 日 | 1 ~ 31 | 日を設定 |
| 月 | 1 ~ 12 | 月を設定 |
| 年 | 0 ~ 63 | 年を設定 |
| 時 | 0 ~ 23/0 ~ 11 | 時刻を設定 |
| 分 | 0 ~ 59 | 分を設定 |
| タイムゾーン | 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。<br>– デフォルト: UTC+0100 (ヨーロッパ) チューリッヒ |

### メニュー項目 3.3 ~ 3.6 タイマー1 ~ 4




**自動的にスイッチオン**

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| オン | – あり<br>– なし | 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 | – あり<br>– なし | 各曜日のタイマーをオンまたはオフにします。 |

**自動的にスイッチオフ**

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| オン | – あり<br>– なし | 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 | – あり<br>– なし | 各曜日のタイマーをオンまたはオフにします。 |

## 10.5.5 メニュー 4 栄養価情報

### 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]**

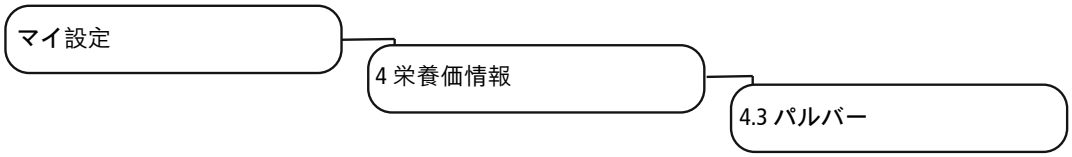
100 ml あたりの栄養価

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 糖分 | 0.0 ~ 500.0 g<br>増分 0.1 | 糖含量をグラムで入力します |
| 脂肪 | 0.0 ~ 50.0 %<br>増分 0.1 | 脂肪分を % で入力します。 |
| たんぱく質 | 0.0 ~ 30.0 g<br>増分 0.1 | たんぱく質含有量をグラムで入力します |
| カロリー | 0 ~ 2000 kcal<br>増分 1 | 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] | – あり<br>– なし | – 成分・アレルゲンを入力します<br>– デフォルト：No（なし） |
| その他のアレルゲンを含む | フリーテキスト入力 | 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 |

### メニュー項目 4.2 フレーバー




### 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 |
|---|---|---|
| 糖分 | 0.0 ~ 500.0 g<br>増分 0.1 | 糖含量をグラムで入力します |
| 脂肪 | 0.0 ~ 50.0 %<br>増分 0.1 | 脂肪分を % で入力します。 |
| たんぱく質 | 0.0 ~ 30.0 g<br>増分 0.1 | たんぱく質含有量をグラムで入力します |
| カロリー | 0 ~ 2000 kcal<br>増分 1 | 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] | – あり<br>– なし | – 成分・アレルゲンを入力します<br>– デフォルト：No（なし） |
| その他のアレルゲンを含む | フリーテキスト入力 | 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 |

## 10.5.6 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、スペシャリスト、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 |
| 6.6 キーで保護されたドリンク | 8888 |
| 6.7 マシンの ON/OFF | 9999 |

### メニュー項目 6.2 所有者




| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| PIN の変更 | 新しい PIN を入力 | デフォルトの PIN : 1111<br>権限 :<br>– 子ロールの PIN の変更<br>– テストドリンクの調製<br>– ドリンクの追加、削除、変更 ( 限定機能 )<br>– カウンターの表示<br>– システムの清掃 |
| PIN セット | – あり<br>– なし | – Yes（あり） : PIN はアクティブです<br>– No（なし） : PIN はアクティブではありません |
| ユーザープロファイルをオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい） : ユーザープロファイルはアクティブです<br>– No（いいえ） : ユーザープロファイルはアクティブではありません |
| ドアを開けてログオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい） : ドアが開いているときのみ登録できます<br>– No（いいえ） : ドアを閉めている状態でも登録できます |

### 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 |
|---|---|---|
| PIN の変更 | 新しい PIN を入力 | デフォルトの PIN: 2222<br>権限 :<br>– Service menu（サービスメニュー）、My Settings（マイ設定）、Individualization and data transfer（カスタマイズとデータ転送）、Counters（カウンター）、Cleaning and maintenance（洗浄とメンテナンス）への限定アクセス |
| PIN セット | – あり<br>– なし | – Yes（あり） : PIN はアクティブです<br>– No（なし） : PIN はアクティブではありません |

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| ユーザープロファイルをオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）：ユーザープロファイルはアクティブです<br>– No（いいえ）：ユーザープロファイルはアクティブではありません |
| ドアを開けてログオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）：ドアが開いているときのみ登録できます<br>– No（いいえ）：ドアを閉めている状態でも登録できます |

### 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 |
|---|---|---|
| PIN の変更 | 新しい PIN を入力 | デフォルトの PIN：7777<br>権限：<br>– カウンターの表示<br>– システムの清掃<br>– USB メモリによるソフトウェア更新 |
| PIN セット | – あり<br>– なし | – Yes（あり）：PIN はアクティブです<br>– No（なし）：PIN はアクティブではありません |
| ユーザープロファイルをオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）：ユーザープロファイルはアクティブです<br>– No（いいえ）：ユーザープロファイルはアクティブではありません |
| ドアを開けてログオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）：ドアが開いているときのみ登録できます<br>– No（いいえ）：ドアを閉めている状態でも登録できます |

### メニュー項目 6.5 清掃スタッフ




| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| PIN の変更 | 新しい PIN を入力 | デフォルトの PIN : 5555<br>権限 :<br>– Cleaning and maintenance（洗浄とメンテナンス）へのアクセスのみ |
| PIN セット | – あり<br>– なし | – Yes（あり）: PIN はアクティブです<br>– No（なし）: PIN はアクティブではありません |
| ユーザープロファイルをオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）: ユーザープロファイルはアクティブです<br>– No（いいえ）: ユーザープロファイルはアクティブではありません |
| ドアを開けてログオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）: ドアが開いているときのみ登録できます<br>– No（いいえ）: ドアを閉めている状態でも登録できます |

### メニュー項目 6.6 PIN コード (入力必須) ドリンク




キーで保護されたドリンクは、抽出前に PIN コードを入力する必要があります。

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| PIN の変更 | 新しい PIN を入力 | デフォルトの PIN : 8888 |
| PIN セット | – あり<br>– なし | – Yes（あり）: PIN はアクティブです<br>– No（なし）: PIN はアクティブではありません |
| ユーザープロファイルをオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）: ユーザープロファイルはアクティブです<br>– No（いいえ）: ユーザープロファイルはアクティブではありません |

### メニュー項目 6.7 マシンのオン/オフ




マシンの電源のオン/オフを切り替えられるようにする PIN コード。

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| PIN の変更 | 新しい PIN を入力 | デフォルトの PIN : 9999 |
| PIN セット | – あり<br>– なし | – Yes（あり）：PIN はアクティブです<br>– No（なし）：PIN はアクティブではありません |
| ユーザープロファイルをオン | – あり<br>– なし | – Yes（はい）：ユーザープロファイルはアクティブです<br>– No（いいえ）：ユーザープロファイルはアクティブではありません |

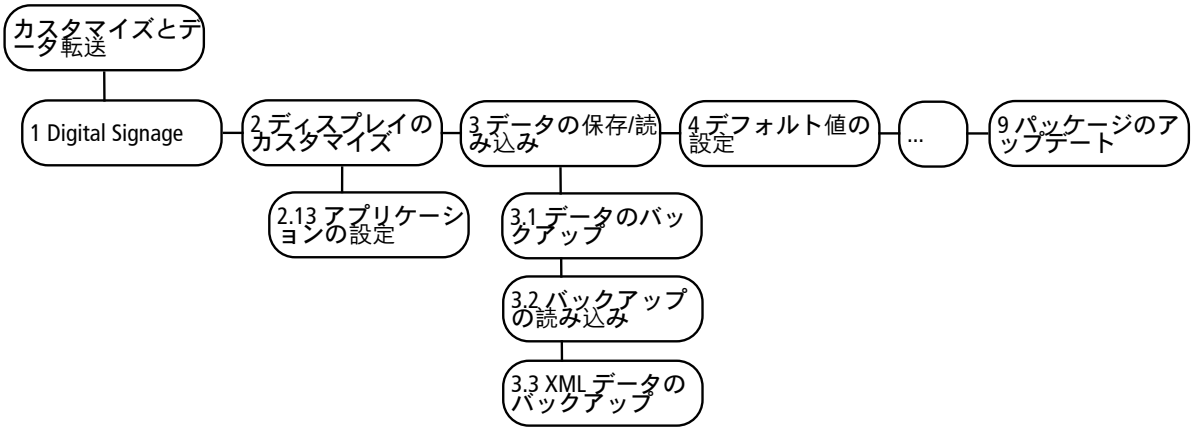
# 11 カスタマイズとデータ転送

## 11.1 概要

このメニューには、次のオプションがあります。

- Franke が提供する既存のメディアをスクリーンセーバーや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スクリーンセーバーや広告メディアに使用します。
- 各種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。
- ダウンロードした Franke Digital Services (フランケデジタルサービス) の更新を実施します。

## 11.2 カスタマイズとデータ転送のメニューツリー




4 Set default values（4 デフォルト値の設定）を使用して、選択したパラメータを設定値にリセットできます。

メニュー項目 6 Import PKT（6 PKT のインポート）は、有効な PKT ファイルがある USB メモリが接続されるとアクティブになります。

8 Eject USB stick（8 USB メモリの取り出し）を選択すると、接続している USB メモリを口グオフできます。USB メモリ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。

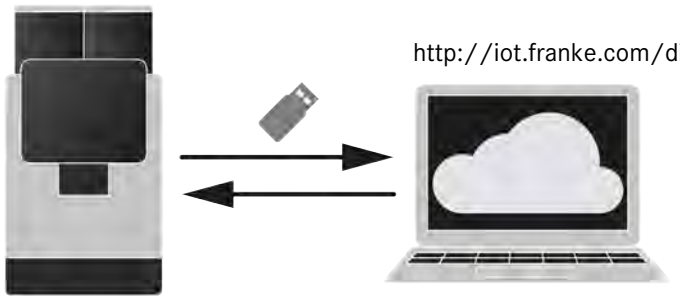
マルチメディア機能は、*Quick Select (クイックセレクト) [▶ 43]*動作モードでのみ使用できます。

## 11.3 マルチメディア機能

- 画像ファイルやビデオファイルを広告メディアに使用します
- 画像ファイルやビデオファイルをスクリーンセーバーに使用します

## 11.4 USB メモリで Digital Signage を管理する

自由にアクセスできる Web ツールで、広告メディア (Digital Signage) の選択と表示時間を維持管理することができます。これを行うには、USB メモリを使用して対応するファイルのエクスポートやインポートを行います。




✓ コーヒーマシンには、ソフトウェアバージョン 4.0 以降が搭載されています。

1. USB メモリをマシンに接続します。
2. Individualization and data transfer（カスタマイズとデータ送信）> 1 Digital Signage のメニュー項目に移動します。
3. Export Digital Signage (Digital Signage のエクスポート) ボタンをタップします。
4. Eject USB stick (USB メモリの取り出し) パラメーターに対し、Yes（あり）を選択します。
5. Export（エクスポート）ボタンをタップします。
   ⇨ コーヒーマシンにより、USB メモリに *.bundle ファイルが保存されます。
6. USBスティックを取り外します。
7. USBスティックを任意のコンピューターに接続します。
8. ブラウザで、http://iot.franke.com/digital-signage の Web サイトに移動します。
9. ドラッグアンドドロップまたはファイルエクスプローラーで、*.bundle ファイルを USB メモリから Web サイトに転送します。
   ⇨ Digital Signage の設定オプションが表示されます。
10. 必要な設定を行います。
11. 必要に応じて、左上の鉛筆アイコンでファイル名を変更します。
12. ウィンドウ左下の Download（ダウンロード）ボタンをタップします。
    ⇨ Web ページにより、変更内容を保存するか聞かれます。
13. 質問を確認します。
14. Manual（手動）を選択します。
15. Download bundle（バンドルのダウンロード）ボタンをタップします。
    ⇨ ダウンロードした *.bundle ファイルは、コンピューターのダウンロードフォルダに格納されます。
16. *.bundle ファイルを USB スティックに移動します。
17. USBスティックを取り外します。
18. USB メモリをマシンに接続します。
19. Individualization and data transfer（カスタマイズとデータ送信）> 1 Digital Signage のメニュー項目に移動します。
20. Import Digital Signage (Digital Signage のインポート) ボタンをタップします。
21. 改訂された *.bundle ファイルを選択します。
22. Download and Install（ダウンロードしてインストール）ボタンをタップします。
    ⇨ コーヒーマシンに新しい設定が適用されます。

## 11.5 アプリケーションの設定

変更は、Save（保存）ボタンをタップした場合にのみ反映されます。

### 11.5.1 言語設定

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 言語 | – 使用可能なすべての言語 | |
| 言語の切り替え | – あり<br>– なし | – Yes（あり）：ドリンク選択時に右上に国旗が表示されます。国旗をタップすると、Languages 1-6（言語設定 1 ～ 6）で指定した言語が表示されます。言語を選択すると、翻訳された飲料名と会計情報が表示されます。Timeout for switching language（言語切り替えのタイムアウト）で指定した時間が経過すると、Language（言語）で指定したデフォルト言語が再度表示されます。<br>– No（なし）：言語切り替えは無効です |
| 言語切り替えのタイムアウト | 20–120 秒 | コーヒーマシンが Language（言語）または Menu 1 Set machine（メニュー 1 マシンの設定）> 1.1 Language （1.1 言語）で設定した標準言語に戻るまでの待機時間 |
| 言語設定 1 ~ 6 | de、en、fr、bg、cs、da、es-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、th、uk、zh-CN、zh-TW、ar | – Switching language（言語の切り替え）が Yes（あり）に設定されている場合のみ表示されます<br>– ドリンク選択時に使用可能な代替言語数とその言語を決定します |

### 11.5.2 動作モード

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 動作モード | – セルフサービス – クイックセレクト<br>– フルサービス – キャッシュレジスター | |
| キャンセルボタン非表示 | – あり<br>– なし | |

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 時計の表示 | – あり<br>– なし | |
| ディスプレイの輝度 | 15 ~ 100 % | |
| ドリンクの抽出を知らせる音声信号 | – あり<br>– なし | |
| エラーメッセージを知らせる音声信号 | – あり<br>– なし | |

### 11.5.3 ディスプレイ [動作モード]

動作モードに応じて、異なる表示パラメータを使用できます。

### 11.5.4 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 | – あり<br>– なし | – 栄養価情報の表示をオン/オフします。<br>– 栄養価情報は「*メニュー 4 栄養価情報 [▶ 67]*」の章で入力できます |
| 詳細な栄養価情報 | フリーテキスト入力 | |

### 11.5.5 支払

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 選択 | – 硬貨<br>– カード<br>– お客様カード<br>– 非接触<br>– 携帯電話<br>– 紙幣 | |
| ポップアップウィンドウの表示 | – あり<br>– なし | 支払いポップアップウィンドウのオン/オフ |

### 11.5.6 カップ検知

| 設定 | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 飲料の濾過 | – あり<br>– なし | あり:ドリンクの範囲は、給湯口の下に置かれているカップのサイズに基づいて、自動的に設定されます。<br>ドリンクの範囲はフィルタリングされません。 |

| 設定 | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 不適切なカップを許容 | – あり<br>– なし | あり: 給湯口の下に置かれているカップがスクリーン上で選択されているカップのサイズと一致しない場合でも、ドリンクを準備できます。<br>なし: 正しいサイズのカップが給湯口の下に置かれるまで、マシンはドリンクの作成を開始しません。 |
| 不適切な給湯口を許容 | – あり<br>– なし | 常に［なし］に設定します 。このパラメーターには現在機能がありません。 |

### 11.5.7 カップモニタリング

コーヒーマシンにカメラベース ( 光学式 ) のカップ認識機能がある場合、カップモニタリングのパラメータは表示されません。

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| すすぎ時 | – あり<br>– なし | |
| ドリンクの抽出中 | – あり<br>– なし | |

### 11.5.8 エッジ照明

| 設定 | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| 照明の選択 | – オフ<br>– グラデーション<br>– 点滅<br>– ユーザー定義<br>– 赤<br>– 緑<br>– 青<br>– など | |
| エッジ照明のエラー表示 | – あり<br>– なし | エラーまたはメッセージが表示されると、エッジ照明がそれぞれの色 (黄色、オレンジ、または赤) で点滅します。 |

### 11.5.9 トランザクション承認 (API)

| パラメータ | 値の範囲 | 備考 |
|---|---|---|
| トランザクション承認のアクティブ化 | – あり<br>– なし | |
| リモートでの制御を許可 | – あり<br>– なし | |

## 11.6 データのロード/バックアップ

### 11.6.1 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 | 3.1 データのバックアップ | – 設定の書き出し<br>– Franke メディアのバックアップ<br>– カスタムメディアのバックアップ<br>– USB メモリを自動的に取り出す<br>– ファイル名の表示 |

### 11.6.2 データをロードする

| 操作 | メニュー項目 | 情報/手順 |
|---|---|---|
| 設定とメディアをインポートする | 3.2 バックアップの読み込み | – バックアップしたデータ (設定、Franke が提供するメディア、カスタムメディア) の読み込み<br>– USB メモリを自動的に取り出す |

### 11.6.3 XML データのバックアップ

| 操作 | メニュー項目 | 情報/手順 |
|---|---|---|
| XML データのバックアップ | 3.3 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、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。<br>– USB メモリを自動的に取り出す<br>– ファイル名の表示 |

## 11.7 デフォルト値の設定

| 操作 | メニュー項目 | 情報/手順 |
|---|---|---|
| デフォルト値の設定 | 4 デフォルト値の設定 | 選択した領域で、デフォルト値に戻す (例えば変数と固定データ) か、カウンター (ドリンクとマシンのカウンター) とファイル (ドリンクとエラーログ、ファイル) を削除します。<br>Apply（適用）ボタンをタップして変更を確定します |

## 11.8 設定の有効化

更新 (メニューバンドル、ソフトウェアバージョンなど) がダッシュボードのProvisioning（プロビジョニング）や Deployment（展開）、または USB メモリでコーヒーマシンに転送される場合は、このような更新をコーヒーマシン側で有効化する必要があります。利用できる更新パッケージは、コーヒーマシンの Individualization and data transfer（カスタマイズとデータ転送）メニューで閲覧できます。

✓ 設定、メニューパッケージ、またはソフトウェアの新しいバージョンが、Provisioning（プロビジョニング）または Deployment（展開）ダッシュボードを介してコーヒーマシンにロードされました。

1. Franke ロゴをタップします。
2. PIN を入力します。
3. OK を押します。

   ⇨ Individualization and data transfer（カスタマイズとデータ転送）メニューに加えて、利用できる更新の数も表示します。




4. Individualization and data transfer（カスタマイズとデータ転送）メニューを選択します。
5. メニュー項目 9 Update packages（9 パッケージのアップデート）を選択します。
6. 必要な更新パッケージを選択して、Download and import（ダウンロードしてインポート）ボタンを押します。

   ⇨ 更新パッケージをインポートします。

7. Install（インストール）ボタンを押します。

   ⇨ 更新パッケージをインストールします。

# 12 トラブルシューティング

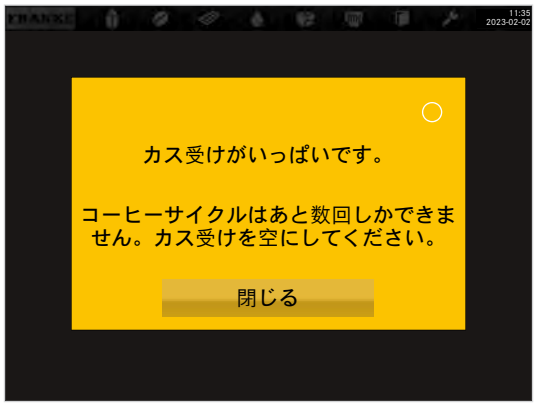
## 12.1 エラーメッセージ

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でのエラーは、強調表示された記号で示されます。記号をタップして、詳細を確認します。




### セルフサービス動作モード

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。記号をタップして、詳細を確認します。




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リソースがロックされています |

## 12.2 システム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 |
|---|---|---|
| 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 | 目標温度を 1~2 °C 高く設定する<br>– 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。<br>– 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) |
| 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 | 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 |
| 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 | 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しています。「お手入れキット」を参照してください |

| エラーメッセージ/問題 | 考えられる原因 | 対応策 |
|---|---|---|
| エラーメッセージ E79 流量計エラー | 水流が停滞している | 水タンク/主給水接続カップリングを確認する<br>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<br>– 挽き具合を強め、挽く量を減らす<br>– 抽出モジュールを取り外し、すすぐ<br>– 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 | 2 つの異なるトラブルシューティング方法:<br>– 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<br>– 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て、電源を入れる |

## 12.3 高品質のコーヒードリンクを維持するために

**注記**

飲料の品質不良

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。この付着油は急速に劣化するため、調製される飲料の風味が損なわれます。

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。

## 12.4 製品品質の問題への対応

| 問題 | 考えられる原因 | 対処方法 |
|---|---|---|
| コーヒーの味に新鮮さがない | 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」) |

| 問題 | 考えられる原因 | 対処方法 |
|---|---|---|
| | コーヒーが少なすぎる | コーヒー量を増やします (「ドリンクを設定」) |
| | 温度が低すぎる | 温度を上げます (「ドリンクを設定」) |
| | コーヒーが古くなっている | 新鮮なコーヒーを使用してください |
| | 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がロックされていることを確認します (「コーヒー豆の補充」) |
| コーヒーが変な味がする | グラインド不良 | カスタマーサービスにお問い合わせください |
| | 最小限のコーヒー使用量 | コーヒー豆ホッパーに少量のコーヒー豆を入れてください |
| | コーヒー豆が腐敗している | コーヒー豆を入れ替えてください |
| | 洗浄残渣がある | マシンをすすいでください |
| | カップが汚れている | 食器洗浄機を点検してください |
| | 水質が低下している (塩素、硬度など) | 水質検査を実施してください (「*水質 [▶ 29]*」) |
| コーヒーが苦い | ボイラーの温度が高すぎる | 温度を下げます (「ドリンクを設定」) |
| | 豆の挽き方が細かすぎる | より粗い挽き方を選択します (「挽き具合の設定」) |
| | 豆の量が少なすぎる | コーヒー量を増やします (「ドリンクを設定」) |
| | 焙煎が深すぎる | コーヒーの焙煎を浅くします |
| コーヒーの味が酸っぱい | 温度が低すぎる | 温度を上げます (「ドリンクを設定」) |
| | ローストが浅い | コーヒーの焙煎を深くします |
| | 豆の挽き方が粗すぎる | より細かい挽き方を選択します (「挽き具合の設定」) |
| 粉末飲料の一貫性 | 粘性がある | パウダーの使用量を減らし、水分を増やします |
| | 水っぽい | パウダーの使用量を増やし、水分を減らします |
| | パウダーがダマになっているまたは湿気を帯びている | パウダーシステムを清掃して乾燥させます |
| 粉末飲料の味 | 甘すぎる | パウダーの使用量を減らし、水分を増やします |
| | 甘さが足りない | パウダーの使用量を増やし、水分を減らします |
| | 変な味がする | パウダーシステムを清掃してください |

# 13 使用停止

## 13.1 長期間使用しない場合の手入れ

1. 自動*洗浄 [▶ 47]*機能を使用してマシンを洗浄します。
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. カス受けを洗浄します。
5. ミルクコンテナを空にします。
6. ミルクコンテナとコンテナの蓋を洗浄します。
7. ミルクホース内部をブラシで洗います。
8. 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。
9. リバーシブルアダプターを清掃します。

## 13.2 データのバックアップ

後でマシンを再作動させる場合や、マシンを同じタイプのマシンに置き換える場合は、データをバックアップします。

本書は、Franke Digital Services ( フランケデジタルサービス ) のないコーヒーマシンに適用されます。

1. Customization and data transfer（カスタマイズとデータ転送）のサービスメニューで、メニュー項目Back up/load data（データのバックアップ/ロード）に進みます。
2. Back up/load data（データのバックアップ/ロード）に進みます。
3. USB メモリを接続し、Export（エクスポート）を選択します。

⇨ マシンのデータと設定が USB メモリに保存されます。

4. バックアップが終わったら、Yes（はい）をタップして USB メモリを取り出します。

## 13.3 短期間の使用停止 ( 最長 3 週間 )

✓ マシンはその場に置いたままにします。

1. 自動洗浄機能を使用してマシンを洗浄します。*洗浄 [▶ 47]*
2. 省エネモードに移行します。
3. マシンの電源ケーブルを抜きます。
4. マシンに給水接続がある場合は、給水を閉じます。
5. 追加ユニットを洗浄します。
6. 追加ユニットをオフにし、電源グリッドから抜きます。

## 13.4 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。

後日マシンの使用を再開する予定がある場合は、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。

## 13.5 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。

輸送条件

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
- マシンが完全に水抜きされず、空になっていない場合の凍結

保管条件

- マシンが完全に水抜きされ、空になっている場合は、-10 °C ~ 50 °C で保管できます
- 相対湿度：80 % 以下
- 保管期間中は安定した場所に適切に固定する必要があります
- マシンは上向きに立ててください
- マシンは空にし、水抜きしてください
- マシンと外した部品を梱包すること（元の梱包状態が望ましい）

## 13.6 長期間使用せず保管していた後の再使用

**注記**

保管中の劣化

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) マシンの修理や再使用に関する情報については、担当のサービス技師にお問い合わせください。

# 14 部品の廃棄処分

## 消耗品の廃棄

- 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、ラベルの記載に従ってください。
- 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

この機器は、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てください。



プラスチック部品は、マークに従って廃棄してください。



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

| | |
|---|---|
| 機器の種類 | A1000 (FCS4059) |
| 寸法: 幅/高さ/奥行 (mm) | 340/540/600 |
| 重量 (kg) | 58 |
| コーヒー豆ホッパーの容量 (kg) | 0,6 または 1,2 |
| ツインのコーヒー豆ホッパーの容量 (kg) | 2 x 0,6 または 2 x 1,2 |
| コーヒー豆ホッパーの容量、グラインダー 1 台 (kg) | 1,8 |
| パウダーホッパー (高) の容量 (kg) | 1,2 |
| パウダーホッパー (低) の容量 (kg) | 0,6 |
| 騒音レベル (dB(A)) | < 70 |
| 外気温度 (°C) | 10-32 |
| 湿度 (%) | 最大。 80 |
| 外付け排水タンクの容量 (l) | 16 |
| カス受け容量 (カス排出オプション装備) | 60-110 沈殿物、挽く量に依存 |
| 抽出ボイラー | 容量 (l): 0,9 |
| | 動作圧 (bar): 8 |
| 給湯ボイラー | 容量 (l): 0,9 |
| | 動作圧 (bar): 12 |
| スチームボイラー | 容量 (l): 0,9 |
| | 動作圧 (bar): 3 |

## 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/時間) | ダブル抽出 (杯数/時間) |
|---|---|---|
| エスプレッソ | 160 | 238 |
| コーヒー/カフェクレーム | 109 | 141 |
| 給湯 (200 ml) | 164 | - |
| カプチーノ | 156 | 224 |
| ラテマキアート | 154 | 188 |
| カフェオレ | 138 | 188 |
| チョコレート | 129 | - |

## 15.2 電気接続データ

| 電圧 | 主電源接続 | 電力定格 (最大) | ヒューズ | 周波数 |
|---|---|---|---|---|
| 220 ~ 240 V | 1LNPE | 5590-7920 W | 30 A | 50-60 Hz |
| 220 ~ 240 V | 2LPE | 4500-5300 W | 16 A | 60 Hz |
| 380 V | 3LPE | 6300 W | 16 A | 60 Hz |
| 380–415 V | 3LNPE | 6300-7500 W | 16 A | 50-60 Hz |

# 索引

## 記号


5つのステップ 10, 47
エラーメッセージ 80
　カラーコード 12
　画面表示 12
キャンセルボタン 10
グラインダー調整レンチ 14
クレジットモード 26
コーヒーマシン
　洗浄 48
コーヒー豆
　充填 31
　廃棄 86
コーヒー粉
　廃棄 86
タイプコード 18
ダッシュボード 10
トラブルシューティング 82
　マシンエラー 80
ドリップグリッド拡張 15
ドリップトレイ
　えきたいのはいきしょぶん 86
ドリンクの種類
　準備 43, 44, 46
パウダー
　廃棄 86
ヒント 10
プラスチック部品
　廃棄 86
マニュアル一式 14
ミルクシステム洗浄剤
　カートリッジ 14
メディア
　バックアップ 78
　ロード 78
ユーザーマニュアル 14
安全にご利用いただくために 6
画面
　拭き取り保護 52
　洗浄 52
開始ボタン 10
外気条件 87
機能 34, 41
記号 10
　ソフトウェア 10
　ダッシュボード 10
　取扱説明 10
給湯口 43, 44, 46
計量カップ 14
最小間隙 28
使用停止 84
使用目的 5
主給水接続
　要件 29
拭き取り保護 52
水質 29
寸法 27
製品品質 83
洗浄 48
洗浄コンテナ
　えきたいのはいきしょぶん 86
洗浄タブレット 14
洗浄剤
　廃棄 86
抽出能力 87
電子部品
　廃棄 86
動作モード
　キャッシュレジスター 25
　クイックセレクト 25
　セルフサービス 80
　フルサービス 80
廃棄 86
排水タンク ( 外付け ) 87

挽き具合 36
銘板 16
輸送 86
要件 10

## P

PIN コード 54

取扱説明書（翻訳版）• 20109411 • 03 • 2023/06/23




**Franke Kaffeemaschinen AG**
Franke-Str. 9
CH-4663 Aarburg
Switzerland
Tel. +41 62 787 31 31
www.franke.com

**Franke Coffee Systems GmbH**
Franke Strasse 1
97947 Grünsfeld
Deutschland
Tel.: +49 9346 9278 0
Fax: +49 9346 9278 100
www.franke.de

**Franke Coffee Systems UK Limited**
6A Handley Page Way,
Old Parkbury Lane,
Colney Street,
St Albans,
Hertfordshire, AL2 2DQ
England
Tel.: +44 1923 635700
Fax: +44 1923 635701
www.franke.com

**Franke Coffee Systems Americas**
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Tel.: +1 615 462 4265
Fax: +1 615 462 4400
www.franke.com

**coffee.franke.com**