

# A600

## ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Kaffeemaschine: FCS4043 - Kühleinheit: FCS4048



Lesen Sie die Betriebsanleitung und das Kapitel «Zu Ihrer Sicherheit», bevor Sie an der Maschine arbeiten.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung bei der Maschine auf und geben Sie die Betriebsanleitung bei Verkauf oder Überlassung der Maschine an den nachfolgenden Benutzer weiter.



MAKE IT  
*Wonderful!*

**FRANKE**



# INHALTSVERZEICHNIS

ZU IHRER SICHERHEIT . . . . .	2	PFLEGE DER A600 . . . . .	31
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG . . . . .	2	EINSTIEG IN DIE AUTOMATISCHE REINIGUNG . . . . .	31
GEFAHREN BEI DER NUTZUNG DER A600 . . . . .	3	REINIGUNGS- UND WARTUNGSPLAN . . . . .	32
SYMBOLERKLÄRUNG . . . . .	5	AUTOMATISCHE REINIGUNG STARTEN . . . . .	33
SYMBOLS AUS DER BETRIEBSANLEITUNG . . . . .	5	DAMPFLANZE REINIGEN . . . . .	33
SYMBOLS AUS DER SOFTWARE . . . . .	6	KAFFEEMASCHINE SPÜLEN . . . . .	34
DARSTELLUNG VON FEHLERMELDUNGEN . . . . .	7	BILDSCHIRM REINIGEN . . . . .	34
FARBCODE FÜR FEHLERMELDUNGEN . . . . .	7	BOHNENBEHÄLTER UND PULVERBEHÄLTER REINIGEN (WÖCHENTLICH) . . . . .	35
LIEFERUMFANG UND IDENTIFIZIERUNG . . . . .	8	BRÜHMODUL REINIGEN . . . . .	36
LIEFERUMFANG . . . . .	8	INTERNER WASSERTANK REINIGEN/FILTERPATRONE WECHSELN . . . . .	36
IDENTIFIZIERUNG . . . . .	9	ZUBEHÖR REINIGEN . . . . .	36
GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .	10	KONFIGURIEREN . . . . .	37
KAFFEEMASCHINE A600 . . . . .	10	EINSTIEG IN DIE PROGRAMMIERUNG . . . . .	37
KOMPONENTEN DER A600 . . . . .	11	MENÜBAUM «MEINE EINSTELLUNGEN» . . . . .	38
KOMPONENTEN FOAMMASTER . . . . .	12	MENÜBAUM «REINIGUNG UND WARTUNG» . . . . .	38
ZUSTELLGERÄTE . . . . .	13	MEINE EINSTELLUNGEN . . . . .	39
DIE BEDIENOBERFLÄCHE . . . . .	14	ZÄHLER . . . . .	44
DIE BEDIENMODI IM ÜBERBLICK . . . . .	15	INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER . . . . .	45
INSTALLATION UND TECHNISCHE DATEN . . . . .	17	ÜBERBLICK . . . . .	45
INBETRIEBNAHME . . . . .	20	INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER . . . . .	46
ERSTINBETRIEBNAHME DER A600 . . . . .	20	MENÜBAUM INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER . . . . .	47
TÄGLICHE INBETRIEBNAHME DER A600 . . . . .	20	ANFORDERUNGEN AN EIGENES BILDMATERIAL . . . . .	48
FÜLLEN UND LEEREN . . . . .	21	NOTWENDIGE ORDNERSTRUKTUR AUF DEM USB-STICK . . . . .	48
BOHNEN, PULVER UND WASSER . . . . .	21	EIGENE BILDER LADEN ODER LÖSCHEN . . . . .	49
MILCH . . . . .	24	EIGENE BILDER VERWENDEN . . . . .	50
GETRÄNKE BEZIEHEN . . . . .	26	AUSSERBETRIEBNAHME UND ENTSORGUNG . . . . .	53
GETRÄNK MIT QUICK SELECT BEZIEHEN . . . . .	26	AUSSERBETRIEBNAHME . . . . .	53
GETRÄNK MIT CASH REGISTER BEZIEHEN . . . . .	27	ENTSORGUNG . . . . .	54
GETRÄNK MIT INSPIRE ME BEZIEHEN . . . . .	28	FEHLERBEHEBUNG . . . . .	55
PRODUKT MIT GEMAHLENEM KAFFEE – BEISPIEL: QUICK SELECT . . . . .	29	BEHEBUNG VON MASCHINENFEHLERN . . . . .	55
DAMPFAUSGABE (AUTOSTEAM) – BEISPIEL: QUICK SELECT . . . . .	30	HILFE BEI PROBLEMEN MIT DER PRODUKTQUALITÄT . . . . .	56
		INDEX . . . . .	57
		ORIGINALTEILE . . . . .	60

Werter Kunde,

Sie haben sich für eine A600 entschieden. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Die A600 ist eine leistungsstarke und platzsparende Kaffeemaschine, die sich Ihren Bedürfnissen perfekt anpasst. Mit der A600 können Sie schnell individuelle und hochwertige Kaffeespezialitäten anbieten. Ihre Kunden werden begeistert sein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Kaffeemaschine und viele zufriedene Kunden.

Ihre Franke Kaffeemaschinen AG

# ZU IHRER SICHERHEIT

Sie und auch die Kaffeemaschine liegen uns am Herzen. Darum möchten wir Ihnen ausführliche Sicherheitsinformationen geben. Ein hohes Sicherheitsniveau ist für uns selbstverständlich. Schützen Sie sich vor den verbleibenden funktionsbedingten Gefahren.

## Bestimmungsgemässe Verwendung

Die A600 ist eine Kaffeemaschine für den Einsatz in der Gastronomie, in Büros oder ähnlichen Umgebungen. Sie ist für die Verarbeitung von ganzen Kaffeebohnen, gemahlenem Kaffee, automatenauglichem Pulver und Frischmilch geeignet.

Die A600 ist als gewerblicher Getränkebereiter für Getränke unter Beachtung dieser Anleitung und der technischen Daten bestimmt.

Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Betrieb in Innenräumen bestimmt.

Die Maschine ist nicht geeignet:

- für den Gebrauch im Freien
- Zur Lagerung von alkoholischen oder explosiven Stoffen

### FoamMaster/Kühleinheit (Option)

Ein FoamMaster bzw. eine Kühleinheit ist ausschliesslich für das Kühlhalten von Milch in Zusammenhang mit der Kaffeezubereitung an einer Kaffeemaschine A600 zu verwenden. Der FoamMaster dient zusätzlich zum Erzeugen von Milchschaum.

Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2-5 °C). Verwenden Sie ausschliesslich den Franke-Milchreiniger. Andere Reiniger können Rückstände im Milchsystem hinterlassen.

### Tassenwärmer (Option)

Der Tassenwärmer ist ein optionales Zustellgerät zu Ihrer Kaffeemaschine. Er ist ausschliesslich für das Vorwärmen von Kaffeetassen und Gläsern bestimmt, die zur Zubereitung von Getränken benötigt werden.

Der Tassenwärmer ist nicht geeignet, um Geschirrtücher oder andere Tücher zu trocknen. Es ist nicht notwendig, die Tassen abzudecken, um sie aufzuwärmen.

### Flavor Station (Option)

Die Flavor Station ist ausschliesslich für das automatische Fördern von Sirupen und anderen flüssigen Aromen für die Zubereitung von Getränken bestimmt.

Die Flavor Station ist nicht geeignet, um dickflüssigere Medien wie z.B. Schokososse zu fördern.

### Abrechnungssystem (Option)

Das Abrechnungssystem ist für verschiedene Zahlssysteme einsetzbar. Z. B. Münzen, Karte, Mobile usw.



Haben Sie noch Fragen oder Probleme, die in dieser Anleitung nicht beantwortet werden? Zögern Sie bitte nicht, den Kundendienst oder Ihren Servicetechniker zu kontaktieren.

## Gefahren bei der Nutzung der A600

 **GEFAHR****Wichtig**

- Nehmen Sie die Kaffeemaschine und die Zustellgeräte erst in Betrieb, wenn Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
  - Wenn Ihnen die Funktionen nicht bekannt sind.
  - Wenn die Maschine oder die Anschlussleitungen beschädigt sind.
  - Wenn die Maschine nicht wie vorgesehen gereinigt oder befüllt ist.
- Die A600 ist für die Verwendung durch geschultes Personal vorgesehen. Jeder Bediener der A600 muss die Anleitung gelesen und verstanden haben. Dies gilt nicht für die Nutzung im Selbstbedienungsbereich. Maschinen im Selbstbedienungsbereich müssen stetig überwacht werden, um die Nutzer zu schützen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen die Maschine nicht benutzen.
- Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen nur unter Aufsicht die Maschine benutzen und nicht mit der Maschine spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigung an der Maschine ausführen.
- Halten Sie die Wartungsintervalle ein. Eine regelmässige Wartung erhält die Betriebssicherheit und die Leistungsfähigkeit der Maschine.

## Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuert.
- Achten Sie darauf, dass sich die Maschine und die Netzanschlussleitung nicht in der Nähe von heissen Oberflächen befinden, wie beispielsweise Gas-, Elektroherd oder Ofen!
- Nehmen Sie nie eine Maschine mit Beschädigungen oder schadhafter Netzanschlussleitung in Betrieb!
- Wenn das Netzanschlusskabel der Maschine beschädigt ist, muss es durch ein dafür vorgesehenes Netzanschlusskabel ersetzt werden.
  - Wenn das Netzanschlusskabel fest montiert ist, kontaktieren Sie den Servicetechniker.
  - Wenn das Netzanschlusskabel nicht fest montiert ist, bestellen und verwenden Sie ein neues, originales Netzanschlusskabel. (Siehe Abschnitt: Originalteile).
- Bei Hinweisen auf Beschädigungen (zum Beispiel Schmorgeruch) trennen Sie die Maschine unverzüglich vom Netz und wenden Sie sich an Ihren Servicetechniker!
- Öffnen und reparieren Sie die Maschine niemals selbst! Die Maschine enthält stromführende Teile.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine vor, die nicht in der Betriebsanleitung beschrieben sind.
- Lassen Sie Reparaturen an elektrischen Teilen mit Originalersatzteilen vom Servicetechniker durchführen.
- Lassen Servicearbeiten nur von autorisierten Personen durchführen. Autorisierte Personen können eine entsprechende Qualifikation nachweisen.

## **WARNUNG**

### Verletzungsgefahr

Beim Hineingreifen in die Maschine können die inneren Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorrufen.

- Öffnen Sie die Maschine nur, wenn es die tägliche Arbeit erfordert (zum Beispiel zum Reinigen des Pulversystems oder zum Leeren des Satzbehälters).
- Arbeiten Sie in der geöffneten Maschine sorgfältig und vorsichtig.
- Das Öffnen der Maschine zu anderen Zwecken ist ausschliesslich den Servicetechnikern vorbehalten.

### Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr

Wenn Gegenstände in den Bohnen- bzw. Pulverbehälter oder in das Mahlwerk gelangen, können Splitter herausschiessen und zu Verletzungen oder zu einem Maschinendefekt führen.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter, Pulverbehälter oder das Mahlwerk ein.

### Verbrennungsgefahr

Die Produktausgabe, die Heisswasserausgabe und die Dampfausgabe werden heiss.

- Berühren Sie nicht die Ausläufe.

Die Ablagen des Tassenwärmers sind heiss.

- Berühren Sie nicht die Ablagen.

### Verbrühungsgefahr

Während der Reinigung treten immer wieder heisses Wasser und heisser Dampf aus.

- Hantieren Sie während der Reinigung nicht in der Nähe der Ausläufe.

Bei der Produktausgabe besteht durch die Produkte selbst Verbrühungsgefahr.

- Seien Sie vorsichtig mit heissen Getränken.

## **VORSICHT**

### Gefahr durch verdorbene Lebensmittelreste

Bei unregelmässiger Reinigung können sich Milch- und Kaffeereste in der Maschine festsetzen, die Ausläufe verstopfen oder in die Produkte gelangen.

- Reinigen Sie die Kaffeemaschine und die Zustellgeräte mindestens einmal täglich.
- Lesen Sie das Kapitel «Pflege der A600».

### Gefahr durch Verunreinigung!

Bei längerem Nichtgebrauch können sich Rückstände in der Maschine festsetzen.

- Spülen Sie die Kaffeemaschine bei erstmaligem Gebrauch und nach längerem Nichtgebrauch (mehr als 2 Tage).

## **VORSICHT**

### Reizungsgefahr bei Reinigungsmitteln

Reinigungstabletten und Milcreiniger können zu Reizungen führen.

- Beachten Sie die dem Reinigungsmittel beigefügten Informationen.
- Beachten Sie die Hinweise auf der Maschine während des Reinigungsprozesses.
- Vermeiden Sie die Berührung mit den Augen und der Haut.
- Waschen Sie vor den Pausen und bei Arbeitsende die Hände.

## **HINWEISE**

### Beschädigung durch Wasserstrahl

Die Kaffeemaschine ist nicht gegen Strahlwasser geschützt.

- Vermeiden Sie bei der Reinigung Strahlwasser und verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger.

### Beschädigungen an der Maschine

- Stellen Sie die Maschine ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schützen Sie die Maschine vor Witterungseinflüssen wie Regen, Frost oder direkter Sonneneinstrahlung.

### Stolpergefahr durch die Netzanschlussleitung

- Lassen Sie die Netzanschlussleitung niemals lose herabhängen.

### Blockierung im Pulversystem durch falsche Rohstoffe

- Achten Sie darauf, dass Pulver und Bohnen in die richtigen Behälter eingefüllt sind. Beachten Sie die Maschinenausstattung.

# SYMBOLERKLÄRUNG

Damit Sie sich gut mit Ihrer A600 verstehen, möchten wir Sie mit den Symbolen der Bedienungsanleitung und der Software vertraut machen. Ein hohes Mass an Information und Kommunikation ist für uns selbstverständlich.

## Symbole aus der Betriebsanleitung



GEFAHR weist Sie auf potentielle Lebensgefahren oder auf Gefahren schwerster Verletzungen hin.



WARNUNG weist Sie auf Verletzungsgefahren hin.



VORSICHT weist Sie auf die Gefahr leichter Verletzungen hin.



HINWEIS macht Sie auf das Risiko eines Maschinenschadens aufmerksam.



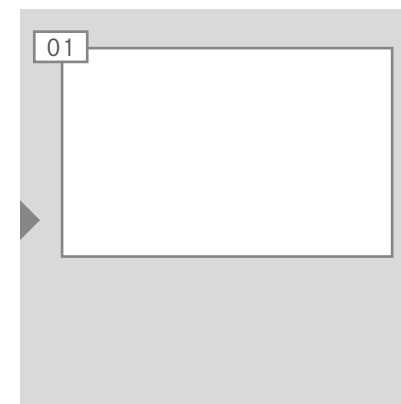
Komponenten mit der Fünf-Schritte-Methode reinigen (siehe S. 31).



Tipps und Tricks sowie weitere Informationen erhalten Sie bei diesem Symbol.



Beschreibt und illustriert einen Handlungsschritt, den Sie durchführen müssen.



Farblich hinterlegte Handlungsschritte stellen eine Option dar. Sie müssen je nach Ausführung der Maschine durchgeführt werden.






# Symbole aus der Software

## Symbole im Dashboard

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Franke	Wartungsebene aufrufen
	Pflegen/reinigen	Maschine muss gereinigt bzw. gewartet werden
	Tropfschale	Tropfschale voll oder nicht richtig eingesetzt
	Wassertank	Wassertank leer/fehlt
	Milch	Milchbehälter ist leer oder nicht richtig eingesetzt
	Kaffeebohne	Bohnenbehälter ist leer oder nicht richtig eingesetzt
	Satzbehälter	Satzbehälter muss geleert werden
	Spülen	Maschine muss gespült werden/Maschine spült
	Produkt	
	Abrechnung	Abrechnungssystem aktiv
	Werbebilder	
	Bildschirmschoner	
	Helligkeit	Helligkeit einstellen
	Datentransfer	Daten werden übertragen
	Einzelproduktzähler	
	Individualisierung	
	Info	
	Inaktiv	

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Power-Button	Maschine auf Standby schalten
	Tassenheizung	
	Filter	Filterpatrone im Wassertank ersetzen
	Milchreiniger	Milchreiniger FoamMaster ist leer
	Favoriten	Favoritentaste, kann mit oft genutzter Funktion belegt werden
	Service/Einstellen/ Administration	
	Bohne links/rechts	
	Doppelprodukt	
	Milch kalt	
	Pulvereinwurf	

## Navigieren

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Abbruch-Taste	Zubereitung abbrechen.
	Start-Taste	Zubereitung starten.
	Seite rückwärts / vorwärts	Durch mehrseitige Menüs blättern.

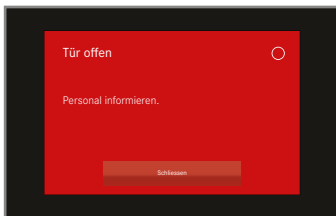
## Darstellung von Fehlermeldungen



Markierte Produkte können nicht zubereitet werden. Über das leuchtende Symbol im Dashboard kommen Sie zur Fehlermeldung.




Markierte Produkte können nicht zubereitet werden. Über die Banderole in der Ecke kommen Sie zur Fehlermeldung.





Wenn von einem Fehler das ganze System betroffen ist, erscheint die Fehlermeldung automatisch.

## Farbcode für Fehlermeldungen

 Zeitweilige Unterbrechung.

 System funktioniert noch uneingeschränkt.

 System funktioniert mit Einschränkungen.

 Einzelne oder alle Ressourcen sind gesperrt.



Leuchtet ein Symbol im Dashboard, werden durch Antippen des Symbols weitere Informationen und Anweisungen angezeigt. Wenn ein Fehler auftritt, finden Sie im Kapitel «Fehlerbehebung» Hilfe.

# LIEFERUMFANG UND IDENTIFIZIERUNG

Die A600 ist eine leistungsstarke Kaffeemaschine. Durch ihr modernes Bedienkonzept können Sie in jeder Situation einen kühlen Kopf bewahren. Erfahren Sie hier, wie Sie Ihre Maschine identifizieren können und was zum Standardlieferumfang gehört.

## Lieferumfang



A600 mit FoamMaster



Je nach Gerätekonfiguration kann es bei Ihrer Kaffeemaschine zu Abweichungen kommen. Beachten Sie Ihren Kaufvertrag. Weiteres Zubehör können Sie direkt bei ihrem Händler oder der Franke Kaffeemaschinen AG in Aarburg erwerben.

	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Reinigungstabletten (100 Stk.)	BK328400
	Milchreiniger Milchreiniger für FoamMaster	1L301219 1Z365033
	Reinigungsbürsten (Set)	1L301376
	Eindrehbürste (Option SU05)	1B340520
	Bürste kpl. (Option FM/MS)	805610
	Reinigungspinsel	1L301160
	Mikrofaser Tuch	1H325974
	Schlüssel zur Mahlgradeinstellung	1N330253
	Schlüssel zu Strahlregler Neoperl	1H327863
	USB-Stick (4GB)	1H329064
	Originalbetriebsanleitung Konformitätserklärung	1C345304 1C345399
	Filterpatrone (Option Interner Wassertank)	
	Filterhalter (Option Interner Wassertank)	1N330385

# Identifizierung

## Position Typenschilder

A600



Das Typenschild befindet sich rechts neben dem Satzbehälter.

SU05



Das Typenschild für den SU05 befindet sich im Kühlraum.

FS



Das Typenschild für die Flavor Station befindet sich im Innenraum.

CW



Das Typenschild für den Tassenwärmer befindet sich an der Innenseite des Geräts links unten.

## Typschlüssel

### Kaffeemaschine A600 (FCS4043)

A600	Kaffeemaschine (Vollautomat)
MS	Milchsystem
FM1	FoamMaster (Warmer Milchschaum, warme und kalte Milch)
1G	Ein Mahlwerk (2G = zwei Mahlwerke)
1P	Ein Pulverdosierer (2P = zwei Pulverdosierer)
H1	Heisswasser
S1	Dampflanze
S2	Autosteam
S3	Autosteam Pro
W1	Wasseranschluss
W2	Wassertank

### Zustellgeräte

SU05	Kühleinheit (< 10 l)
MS1	Milchsystem ohne Pumpe in SU05
MS2	Milchsystem mit Pumpe in SU05
FM1	FoamMaster (kalte und warme Milch, kalter und warmer Milchschaum)
1C1M	1 Kaffeemaschine, 1 Milchsorte
CW	Tassenwärmer
AC	Abrechnungsgerät

# GERÄTEBESCHREIBUNG

Sie haben sich mit der A600 für individuellen Kaffeegenuss entschieden. Lernen Sie hier die Komponenten Ihrer Kaffeemaschine kennen und erfahren Sie mehr über ihre Funktionen und Optionen.

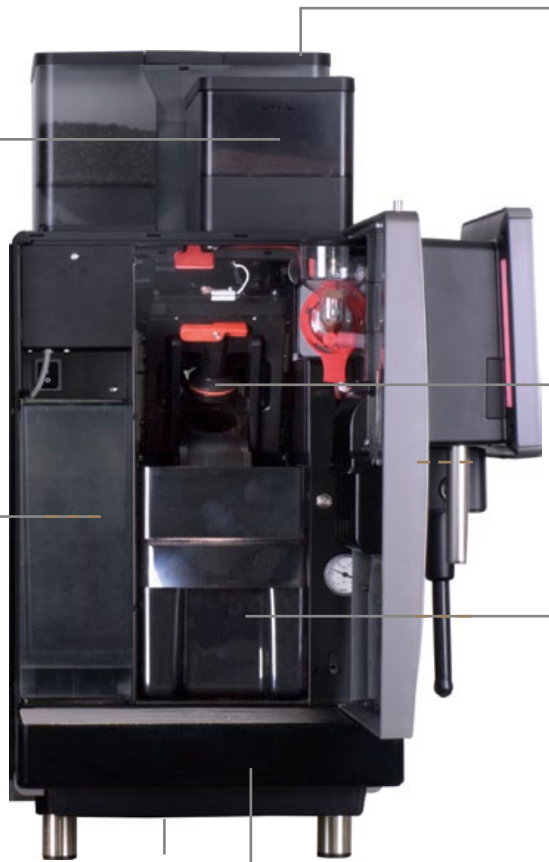
## Kaffeemaschine A600

### Einleitung

Die Kaffeemaschine A600 gibt es mit zahlreichen Optionen. Damit Sie einen Überblick über Ihre Kaffeemaschine bekommen, stellen wir Ihnen an dieser Stelle eine beispielhafte Konfiguration vor. Beachten Sie, dass Ihre Kaffeemaschine je nach Konfiguration anders aussehen kann.



# Komponenten der A600



# Komponenten FoamMaster



Temperaturanzeige

Hauptschalter



# Zustellgeräte



Die Kaffeemaschine kann durch Zustellgeräte ergänzt werden. Beachten Sie die erlaubten Gerätekombinationen und die Betriebsanleitung der Zustellgeräte.



## FoamMaster (Option)

Für schmackhafte Milchschaumgetränke sorgt der FoamMaster. Dieser hält die Milch frisch, erhitzt diese und schäumt sie nach Bedarf auf. Der FoamMaster bildet mit Ihrer A600 eine Einheit.



## Kühleinheit SU05 (Option)

Damit die Milch für Ihre Kaffeegetränke frisch bleibt, können Sie die Kühleinheit direkt an die A600 anschliessen.

Weitere zur A600 erhältliche Kühleinheiten:

- UT05
- SU12/UT12
- KE200
- UKE
- Chill&Cup



## Flavor Station (Option)

Für aussergewöhnliche Kreationen steht Ihnen optional unsere Flavor Station zur Verfügung. Mit der Flavor Station können Sie Ihre Angebote mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen ergänzen.



## Tassenwärmer (Option)

Für den optimalen Kaffeegenuss benötigen Sie vorgewärmte Tassen. Der Tassenwärmer passt nahtlos an Ihre A600.

## Abrechnungssystem (Option)

Für die Erfassung von Abrechnungsdaten.



# Die Bedienoberfläche

## Menüelemente der Bedienoberfläche am Beispiel Quick Select

Über die Schaltfläche **FRANKE** können Sie zwischen Wartungsebene und Produktebene wechseln.



Vorwärts bzw. rückwärts blättern.

## Navigieren



Um eine Option auszuwählen, das entsprechende Feld antippen.



Um zu blättern, auf die Pfeiltasten am rechten oder linken Rand des Bildschirms drücken.

## In den Energiesparmodus wechseln



In die Wartungsebene wechseln.



Standby-Taste wählen und bestätigen.



Um den Energiesparmodus zu beenden, tippen Sie die Bedienoberfläche an.

# Die Bedienmodi im Überblick

## Cash Register

Bedient



Cash Register ist der Bedienmodus für die bediente Nutzung. Während Ihre Kaffeemaschine ein Produkt zubereitet, fügen Sie schon weitere Bestellungen dazu.

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: Produktauswahl. Spalte mit den möglichen Optionen, dem Produktionsstatus und der Warteliste

Individuelle Anpassungen:

- Anzeige: 2x2, 3x3 oder 4x4 Produkte pro Seite

## Quick Select

(optional mit Credit Mode)

Selbstbedienung



Der Bedienmodus Quick Select ist die Standardeinstellung für den Selbstbedienungsbereich. Wenn Ihr Kunde ein Getränk gewählt hat, kann er dieses im zweiten Schritt anpassen, sofern Produktoptionen aktiviert sind.

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: Produktauswahl
- Ebene 2: Status Drink Selection, Produktoptionen auswählen, Zubereitung starten (falls aktiviert)

Individuelle Anpassungen:

- Anzeige: 2x3, 3x4 oder 4x5 Produkte pro Seite
- Credit Mode aktivieren

## Inspire Me

Selbstbedienung



Der Bedienmodus Inspire Me eignet sich besonders für den Selbstbedienungsbereich. Er inspiriert Ihre Kunden, das für sie perfekte Getränk zu finden.

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: Menükarten mit vorgefilterter Auswahl
- Ebene 2: Produktauswahl
- Ebene 3: Status Drink Selection



Der geeignete Bedienmodus ist abhängig von Ihrer Nutzung der Kaffeemaschine, Ihrem Sortiment und den Wünschen Ihrer Kunden. Ihr Servicetechniker hilft Ihnen gerne, den für Sie geeigneten Bedienmodus einzustellen.

### Cash Register



Produktauswahl

### Quick Select

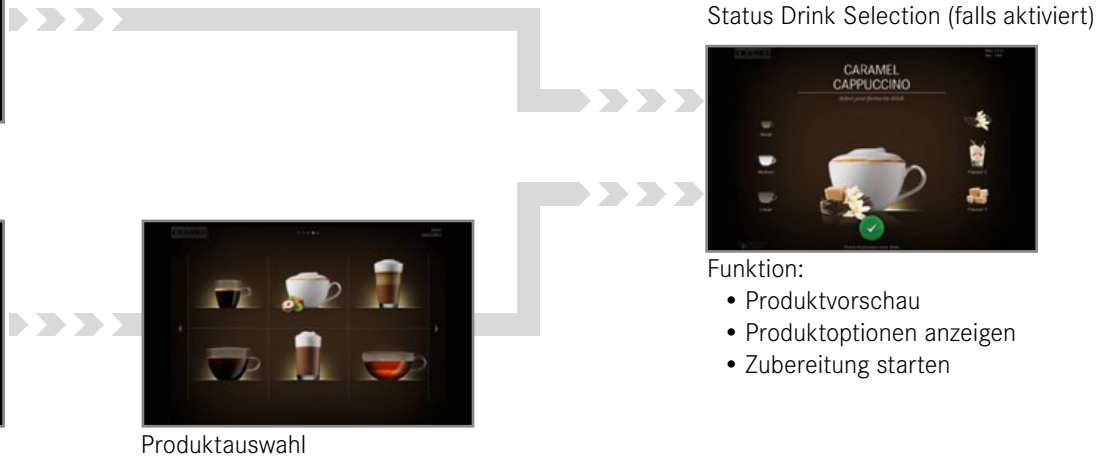


Produktauswahl

### Inspire Me



Menükarten



### Status Drink Selection (falls aktiviert)



#### Funktion:

- Produktvorschau
- Produktoptionen anzeigen
- Zubereitung starten

## Credit Mode im Bedienmodus Quick Select



#### Anzeige:

- Produktpreise
- Guthaben
- Fehlendes Guthaben



- Im Status Drink Selection können Sie bei einer Einstellung mit Credit Mode keine Getränkeoptionen dazufügen.
- Den Credit Mode aktivieren Sie im Menü Meine Einstellungen unter 1 Maschine einstellen, 1.5 Abrechnung. Wählen Sie Abrechnung aktivieren.

# INSTALLATION UND TECHNISCHE DATEN

Damit Sie Ihre A600 betreiben können, muss sie fachgerecht installiert werden – das übernimmt Ihr Servicetechniker für Sie. Dazu müssen Sie einige Vorbereitungen treffen. Die Voraussetzungen für eine ungetrübte Freude an Ihrer Kaffeemaschine finden Sie hier.

## Vorbereitungen

- Der Netzanschluss für die Kaffeemaschine muss mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter (FI) abgesichert sein.
- Jeder Pol der Stromzufuhr muss mit einem Schalter unterbrochen werden können.
- Der Wasseranschluss muss einen Absperrhahn mit überprüfbarem Rückschlagventil und Filter haben und den Anforderungen der technischen Daten genügen.
- Der Wasseranschluss an Ihre Kaffeemaschine muss mit dem mitgelieferten Schlauch-Set erfolgen. Verwenden Sie keine vorhandenen Wasserschläuche.

## Installation

Sie müssen die Vorbereitungen erledigt haben, bevor Ihr Servicetechniker die Kaffeemaschine bei Ihnen installiert.

Ihr Servicetechniker installiert Ihre Kaffeemaschine und nimmt sie erstmalig in Betrieb. Er weist Sie in die grundlegenden Funktionen ein.

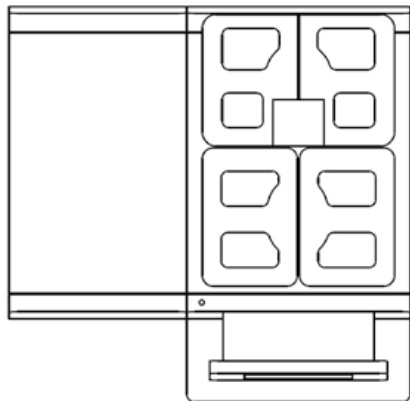
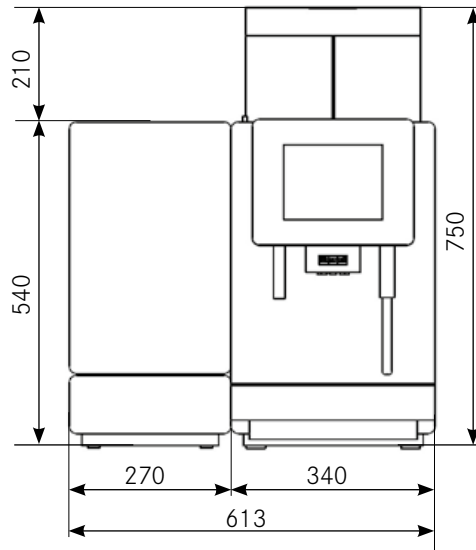
## Leistungsdaten nach DIN 18873-2

Spezialität	Stundenleistung Tassen/h (Doppelbezug)
Espresso	150 (194)
Café crème	100 (121)
Cappuccino	98 (160)
Heisswasser (200ml)	164

## Technische Daten der A600 (FCS4043)

Bohnenbehälter	2 kg bei einem Mahlwerk 2 x 1,2 kg bei zwei Mahlwerken	
Pulverbehälter	1,2 kg (kann abhängig vom verwendeten Pulver abweichen)	
Satzbehälter	60 - 110 Kuchen, abhängig von der Mahlmenge (Option: Satzabwurf)	
Boiler für Kaffee	0,9 l; Betriebsdruck 800 kPa (8 bar); 230 V; 2,5 kW (1,8 kW bei 10 A Absicherung)	
Boiler für Heisswasser/Dampf	0,9 l; Betriebsdruck 100 kPa (2,1 bar); 230 V; 2,5 kW (1,8 kW bei 10 A Absicherung)	
Elektroanschluss (siehe Typenschild)	EU	220 - 240 V/50 - 60 Hz 1 L N PE 2,4 kW - 2,8 kW Absicherung: 16 A (verriegelt) 220 - 240 V/50 Hz 1 L N PE 2,1 kW - 2,3 kW Absicherung: 10 A (verriegelt)
	USA	200 - 220 V/ 60 Hz 2 L PE 4,5 kW - 5,3 kW Absicherung: 30 A (verriegelt)
	Japan	200 V/ 50 - 60 Hz 2 L PE 2,0 kW Absicherung: 16 A (verriegelt)
	China	220 V/ 50 Hz 1 L N PE 2,4 kW Absicherung: 16 A (verriegelt)
Geräuschemission	< 70 dB	
Gewicht	Ca. 38 kg	
Wasseranschluss	G 3/8 " Aussengewinde	
Wasserleitungsdruck	80 - 800 kPa (0,8 - 8,0 bar)	
Absperrhahn	Mit Rückschlagventil und Filter	
Wassertank	Intern/extern (Option)	
Abwassertank	Intern/extern (Option)	
Wasserhärte	Max. 70 mg CaO/l Wasser (7 dH, 13 °fH)	
Chlorgehalt	Max. 0,1 mg/l	
Idealer ph-Wert	7	
Trichter	d = 50 mm mit Siphon	
Ablaufleitung	dmin = 1 "	
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchtigkeit: max. 80 % Umgebungstemperatur: 10 - 32 ° C	

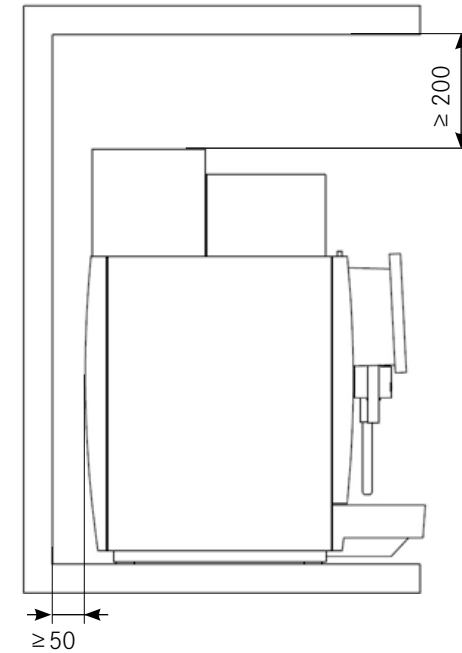
## Masse der A600 FoamMaster



## Stellfüsse

	Gesamthöhe
40 mm (Standard)	750 mm + 40 mm = 790 mm
100 mm (Option)	750 mm + 100 mm = 850 mm

## Einbaumasse der A600



Die Masse sind in Millimeter angegeben.

Sorgen Sie für eine ergonomische und stabile Ablage (Tragkraft min.: 150 kg). Die Bedieneinheit sollte sich auf Augenhöhe befinden.

Mindestabstände:

- Zur Rückwand: 50 mm
- Nach oben: 200 mm (zum Auffüllen und Entnehmen des Bohnenbehälters)

Mit den optional erhältlichen Stellfüssen können Unebenheiten oder Höhenunterschiede kompensiert werden.

## FoamMaster SU05 FM (Option) / SU05 MS(Option)

Gerätetyp	FCS4048	
Milchbehälter	5 l	
Elektroanschluss	EU	220 – 240 V 1LNPE 50/60 Hz
		SU05 FM 1,95 – 2,3 kW
		SU05 MS Stromaufnahme: 0,72 A
	USA	120 V 1LNPE 60 Hz
		SU05 FM 1,44 kW
		SU05 MS Stromaufnahme: 1,5 A
Elektrokabel	1800 mm	
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchtigkeit: max. 80 %	
	Umgebungstemperatur: 10 – 32 °C	
Kühlmittel	R134a /40 g	
Klimaklasse	N (gemässigt Klima)	
Geräuschemission	< 70 dB (A)	
Kühltemperatur	2,0 – 5,0 °C	
Leergewicht	SU05 MS	16,1 kg (mit Sockel 17,6 kg)
	SU05 FM	23,0 kg (mit Sockel 24,5 kg)
Breite/Tiefe/Höhe	270 mm/474 mm/540 mm	

## Tassenwärmer CW (Option)

Gerätetyp	FCS4054
Kapazität	Bis zu 120 Tassen (je nach Tassengrösse)
Elektroanschluss	220 – 240 V 1LNPE 120 W 50/60 Hz Absicherung: 10 A
Gewicht	Ca. 20 kg
Breite/Tiefe/Höhe	270 mm/475 mm/540 mm

## Abrechnungssystem AC (Option)

Gerätetyp	FCS4056
Elektroanschluss	85–264 V 1LNPE
Gewicht	Ca. 18 kg
Abwassertank/Tropfschale	3 l
Breite/Tiefe/Höhe	200 mm/451 mm/542 mm

## Flavor Station FS30 (Option)

Gerätetyp	FCS4055
Kapazität	Bis zu 3 Sirupsorten
Elektroanschluss	220–240 V 1LNPE 75 W 50/60 Hz Absicherung: 10 A
Elektrokabel	1800 mm
Gewicht	Ca. 17 kg
Breite/Tiefe/Höhe	200 mm/451 mm/545 mm

## Kühleinheit KE200 (Option)

Gewicht	Ca. 13 kg
Breite/Tiefe/Höhe	225 mm/453 mm/330 mm

## Chill & Cup (Option)

Gewicht	Ca. 29 kg
Breite/Tiefe/Höhe	334 mm/471 mm/502 mm

## Unterstellkühleinheit UKE (Option)

Gewicht	Ca. 27 kg
Breite/Tiefe/Höhe	320 mm/646 mm/238 mm

## SU12/UT12 (Option)

Gewicht	Ca. 26 kg
Breite/Tiefe/Höhe	340 mm/475 mm/540 mm

## Wassertank/Abwassertank (Option)

Wassertank (intern)	4 l
Wassertank (extern)	14 l
Abwassertank/Tropfschale	3 l
Abwassertank (extern)	14 l

# INBETRIEBNAHME

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihre A600 in Betrieb nehmen.

## Erstinbetriebnahme der A600



Ihr Servicetechniker wird Ihre Kaffeemaschine das erste Mal in Betrieb nehmen und Sie in die Bedienung einweisen. Eine spätere Wiederinbetriebnahme wird ebenfalls durch Ihren Servicetechniker vorgenommen.

## Tägliche Inbetriebnahme der A600

### **WARNUNG**

#### Verbrühungsgefahr

Der Maschine entweicht heisses Wasser und heisser Dampf.

- Fassen Sie nicht an und unter die Ausläufe.



01 Bedienoberfläche antippen.



02 Die Kaffeemaschine entlüftet beim Aufheizen das Boilersystem und spült automatisch.



Füllen Sie gegebenenfalls Kaffeebohnen, automatenaugliches Pulver, Milch und Sirup ein. Füllen Sie ausserdem bei Betrieb mit Wassertank Wasser ein.



03 Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

# FÜLLEN UND LEEREN

Achten Sie darauf, dass stets alle Zutaten vorhanden sind. So können Sie Ihren Kunden jederzeit Ihr vielfältiges Sortiment anbieten. Seien Sie für einen erfolgreichen Tag gerüstet.

## Bohnen, Pulver und Wasser

### Bohnen- und Pulverbehälter füllen

#### **WARNUNG**

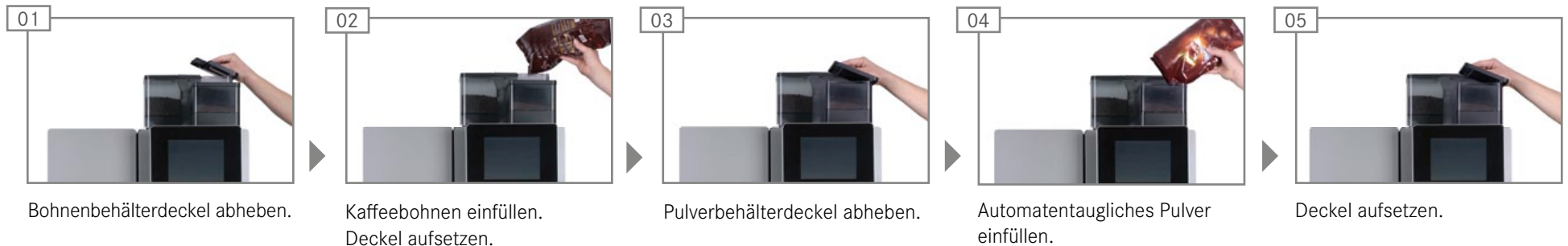
##### Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr

Wenn Gegenstände in den Bohnenbehälter oder ins Mahlwerk gelangen, können Splitter herausschessen und Verletzungen oder einen Maschinendefekt verursachen.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter oder das Mahlwerk ein.



Füllen Sie Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter.  
Füllen Sie automatentaugliches Pulver in den Pulverbehälter.





## Wassertank füllen (optional)



Wassertank herausziehen.  
Deckel entfernen.



Wassertank bis zur Markierung  
mit Frischwasser füllen.  
Die Sensorfläche muss trocken  
sein.



Angaben zum Einsetzen und  
Wechseln des Wasserfilters  
entnehmen Sie dem Kapitel  
«Pflege der A600», S. 36.



Deckel aufsetzen.  
Wassertank hineinschieben.

### HINWEIS

#### Maschinenschaden

Falsche Befüllung der Maschine  
führt zu Maschinenschaden.

- Füllen Sie Wasser nur in den  
Wassertank.

Bei Milch im Wassersystem.

- Trennen Sie die Maschine  
vom Stromnetz.
- Rufen Sie den Service.

## Bohnenbehälter leeren, Mahlgrad einstellen



Verriegelungsschieber bis zum  
Anschlag nach vorn ziehen.



Bohnenbehälter nach oben  
entnehmen.  
Bohnenbehälter leeren, reinigen  
und trocknen.



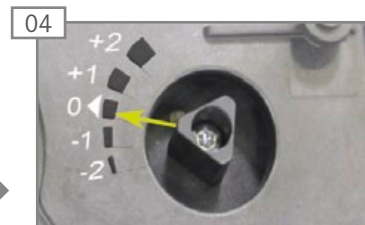
Hinweise zur Reinigung des  
Bohnenbehälters finden Sie  
im Kapitel «Pflege der A600»,  
S. 35.



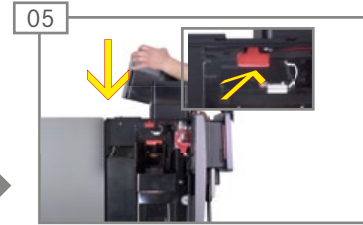
Bei Bedarf kann der Mahlgrad  
für jedes Mahlwerk in Stufen  
eingestellt werden.



Mit Mühleneinstellschlüssel  
den Mahlgrad einstellen.



+2 => sehr grob  
0 => Normal  
-2 => sehr fein



Bohnenbehälter aufsetzen.  
Verriegelungsschieber bis zum  
Anschlag hineinschieben.

### HINWEIS

#### Funktionsbeeinträchtigung

Wenn Bohnen- und Pulverbehälter nicht korrekt verriegelt sind, kann die  
Funktion der Kaffeemaschine und die Produktqualität beeinträchtigt werden.

- Schieben Sie den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein.

## Pulverbehälter leeren

### HINWEIS

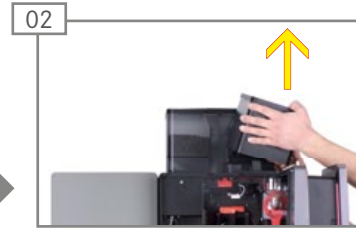
#### Verschmutzung

Pulver kann herausfallen.

- Transportieren Sie den Pulverbehälter immer aufrecht und geschlossen.



01 Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.



02 Pulverbehälter nach oben entnehmen.  
 Pulverbehälter leeren.

### VORSICHT

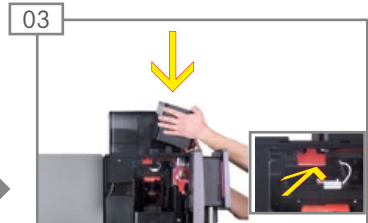
Schnittverletzungen/Quetschungen

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann Schnittverletzungen oder Quetschungen verursachen.

- Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.



Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel «Pflege der A600», S. 35



03 Pulverbehälter aufsetzen.  
 Verriegelungsschieber ganz hineinschieben.

### HINWEIS

#### Funktionsbeeinträchtigung

Wenn Bohnen- und Pulverbehälter nicht korrekt verriegelt sind, kann die Funktion der Kaffeemaschine und die Produktqualität beeinträchtigt werden.

- Schieben Sie den Verriegelungsschieber ganz nach hinten.

## Satzbehälter leeren

### HINWEIS

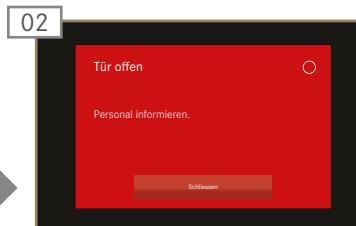
#### Schimmelbildung

Kaffeereste können zur Schimmelbildung führen.

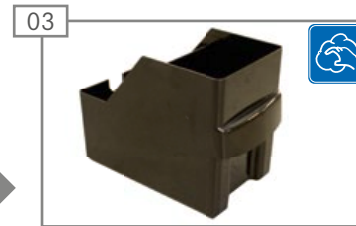
- Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter mindestens einmal täglich.



01 Tür öffnen und Satzbehälter entnehmen.



02 Auf der Bedienoberfläche erscheint die Meldung TÜR OFFEN.



03 Satzbehälter leeren, reinigen und trocknen.



04 Satzbehälter einsetzen und Tür schliessen.

# Milch

## Kühleinheit befüllen (optional)

### HINWEIS

#### Getränkequalität

Falscher Umgang mit Milch kann zu Qualitätsproblemen führen.

- Füllen Sie Milch nur in saubere Behälter ein.
- Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2-5 °C).
- Berühren Sie den Ansaugschlauch, die Innenseite des Milchbehälters und den Milchdeckel nur mit gereinigten Händen oder tragen Sie Einweghandschuhe.
- Legen Sie den Behälterdeckel mit dem Ansaugschlauch nur auf eine saubere Oberfläche.



01 Tür öffnen und Kühleinheit einschalten.



02 Die aktuelle Kühlraumtemperatur wird angezeigt.



03 Milchbehälter entnehmen.



04 Milchbehälterdeckel entfernen. Milchbehälter mit maximal 5 Liter gekühlter Milch füllen.



05 Milchbehälterdeckel aufsetzen.



06 Milchbehälter ganz hineinschieben.



07 Tür schliessen.



Hinweise zur Reinigung des Milchsystems finden Sie im Kapitel «Pflege der A600», S. 33.

## Milchsystem vorbereiten



Nach einer Reinigung oder nach einem Auffüllvorgang wird das Milchsystem halbautomatisch vorbereitet. Bitte beachten Sie die Instruktionen in den Event-Meldungen.

Der Zugriff auf die Event-Meldungen erfolgt über das Dashboard und erfordert keinen Login.

## Kühleinheit leeren

### HINWEIS

#### Milchqualität

Die Kühleinheit ist nur zum Kühlhalten von Milch während des Einsatzes vorgesehen.

- Entnehmen Sie die Milch und lagern Sie sie in einem Kühlschrank, wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt wird, z.B. über Nacht.



01 Tür öffnen.



02 Milchbehälter herausziehen.



03 Milch im Kühlschrank lagern oder entsorgen.



04 Milchbehälter, Schlauch und Kühlraum der Kühleinheit reinigen.



05 Milchbehälter einsetzen.



06 Kühleinheit ausschalten, sofern nicht mehr benötigt. Tür der ausgeschalteten Kühleinheit einen Spalt offen lassen, um Geruchsbildung im Inneren zu verhindern.

### ⚠ VORSICHT

#### Gesundheitsrisiken durch verdorbene Milch

Infolge unzureichender Reinigung können sich Milchreste in der Maschine ablagern. Diese Rückstände können Ausläufe verstopfen oder in die Produkte gelangen.

- Reinigen Sie Kühleinheit und Milchsistem mindestens einmal täglich mithilfe des automatischen Reinigungsprogramms.

# GETRÄNKE BEZIEHEN

Sie haben sich für die A600 entschieden, weil Sie Kaffee lieben und Ihren Kunden den besonderen Genuss anbieten möchten. Alle Informationen zum Produktbezug und zu den möglichen Variationen Ihrer Produktspezialitäten finden Sie hier.

## Getränk mit Quick Select beziehen



Eine geeignete Tasse oder ein geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

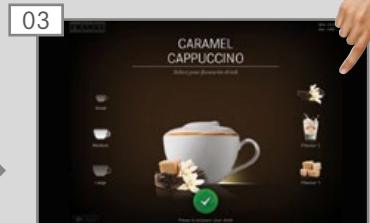
### ⚠️ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!  
Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

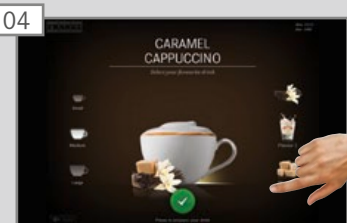
- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.



Produkt wählen.



Produktvorschau Drink Selection erscheint.  
Produktoptionen wählen.



Zubereitung mit der grünen Taste starten.



Auslauf fährt herab.  
Zubereitung startet.



Produktauswahl erscheint.  
Produkt ist zubereitet.

# Getränk mit Cash Register beziehen



Wenn Sie mehrere Produkte nacheinander beziehen, beachten Sie bitte Folgendes:

- Halten Sie genügend Gläser oder Tassen bereit.
- Sie können während der Zubereitung laufend neue Produkte in die Warteliste aufnehmen.
- Sie können Produkte in der Warteliste anwählen und löschen.

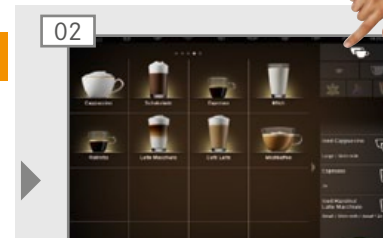


01 Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

## ⚠️ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!  
Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.



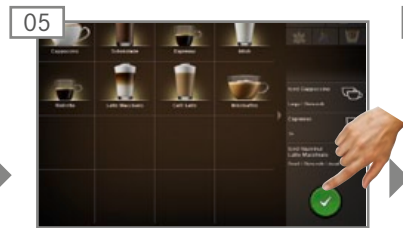
02 Produktoptionen wählen.



03 Produkt wählen.  
Zubereitung startet.



04 Gegebenenfalls weitere Produkte in die Warteliste aufnehmen.



05 Zubereitung der Produkte in der Warteliste jeweils mit der grünen Taste starten.



06 Auslauf fährt herab.  
Nächste Zubereitung startet.



07 Produktauswahl erscheint.  
Alle Produkte sind zubereitet.

# Getränk mit Inspire Me beziehen



01 Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.



02 Durch die Menükarten blättern.



03 Gewünschte Menükarte mit dem Finger antippen.  
Getränkeübersicht erscheint.

## **WARNUNG**

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.



04 Produkt wählen.



05 Produktvorschau Drink Selection erscheint.  
Produktionen wählen.



06 Zubereitung mit der grünen Taste starten.



07 Auslauf fährt herab.  
Zubereitung startet.



08 Menükarten erscheinen.  
Das Produkt ist zubereitet.



# Getränk mit gemahlenem Kaffee beziehen

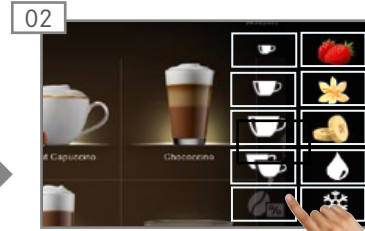
Beispiel: Quick Select



- Es kann nur gemahlener Kaffee - entkoffeiniert oder mit Koffein - verwendet werden.
- Löslicher Instantkaffee aus getrocknetem Kaffee-Extrakt kann nicht verwendet werden.



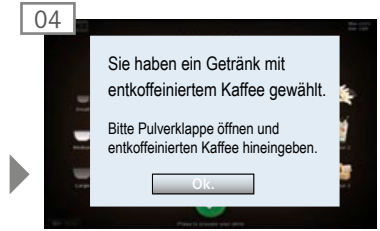
01 Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.



02 Wähltaste Entkoffeiniertes Kaffee drücken.



03 Wähltaste Entkoffeiniertes Kaffee leuchtet.



04 Meldung: Pulverklappe öffnen und entkoffeinierten Kaffee hineingeben.



05 Pulverklappe öffnen.



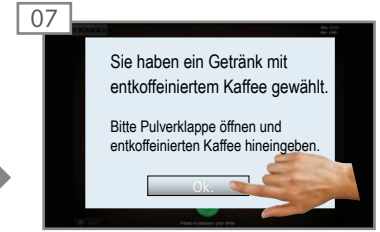
06 Pulver einfüllen.  
Pulverklappe schliessen.

## **WARNUNG**

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

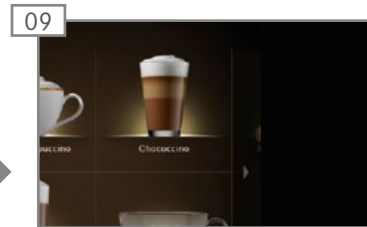
- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.



07 Meldung mit Ok bestätigen.



08 Auslauf fährt herab.  
Zubereitung startet.



09 Produkteübersicht erscheint.  
Produkt ist zubereitet.



# Dampfausgabe (Autosteam/Autosteam Pro)

Beispiel: Quick Select



Autosteam eignet sich zum manuellen Erhitzen und Aufschäumen von Milch sowie zum Erhitzen von anderen Getränken.



01 Geeignetes Gefäß unter den Dampfauslauf halten.

## ⚠️ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.



02 Dampfausgabe wählen.  
Die Dampfausgabe startet sofort.



Je nach Ausführung der Dampfpflanze wird die Dampfausgabe automatisch beendet, wenn Ihr Getränk die vorgegebene Temperatur erreicht hat (Autosteam/Autosteam Pro) bzw. bis der Dampfausgabezyklus beendet ist (Dampfpflanze).

Unabhängig davon kann die Dampfausgabe jederzeit durch Drücken der Abbruchtaste beendet werden.



04 Das Getränk hat die vorgegebene Temperatur erreicht.  
Die Getränkeübersicht erscheint.



05 Nach jedem Gebrauch:

- Dampfauslauf mit feuchtem Tuch abwischen.
- Zur Düsenreinigung die Dampfausgabe kurz starten.

# PFLEGE DER A600

Selbst eine Kaffeemaschine wie die A600 braucht Pflege. Um einen optimalen Genuss zu garantieren, muss die A600 mindestens einmal täglich gereinigt und in bestimmten Zeitabständen gewartet werden.

## Einstieg in die automatische Reinigung



Ihre Verantwortung für perfekten Kaffeegenuss.

Perfekter Kaffeegenuss setzt eine perfekt gereinigte Kaffeemaschine voraus. Steigern Sie Ihre Produktqualität!

Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine mindestens einmal täglich und bei Bedarf häufiger.

Beachten Sie die 5-Schritte-Methode für alle entnehmbaren Teile.

Benötigtes Zubehör:

- Reinigungstabletten
- Mikrofasertuch
- Bürstenset
- Reinigungsbehälter
- Milchreiniger



### 5-Schritte-Methode für entnehmbare Teile



# Reinigungs- und Wartungsplan

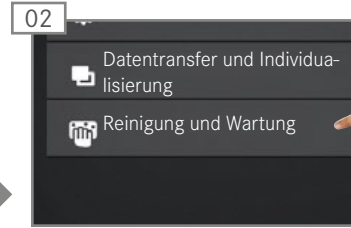
Häufigkeit	Aufgabe	Information
Täglich	A600 reinigen	Siehe S. 33
	Dampflanze reinigen	Siehe S. 33
	Bei Kühleinheit den Innenraum, die Innenseite der Tür und die Türdichtung reinigen	Siehe S. 36
	Interner Wassertank reinigen	Siehe S. 36
	Externer Wassertank/Abwassertank und Verbindungsleitungen reinigen	Siehe S. 36
	Milchschlauch und Ansaugfilter des Milchbehälters reinigen	Siehe S. 36
Wöchentlich	Bohnenbehälter reinigen	Siehe S. 35 Bild 1-5
	Pulverbehälter reinigen	Siehe S. 35 Bild 6-9
	Brühmodul reinigen	Siehe S. 35 Bild 10
Bei Bedarf/Aufforderung	A600 spülen	Siehe S. 34
	Strahlregler Heisswasser entkalken	Siehe S. 36 Bild 14
	Wasserfilter in Wassertank ersetzen	Siehe S. 36 Bild 7, 9
Jährlich bzw. alle 40 000 Bezüge	Wartung durch Servicetechniker	Servicetechniker kontaktieren

## Automatische Reinigung starten



Ab Werk lautet der PIN-Code 1111.

In die Wartungsebene wechseln. Gegebenenfalls mit PIN-Code authentifizieren.

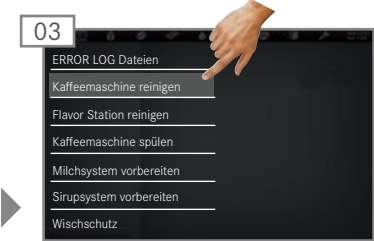


Reinigung und Wartung wählen.

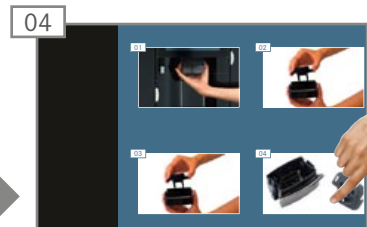


**Verbrühungsgefahr!**  
Während der Reinigung treten immer wieder heisses Wasser und heisser Dampf aus.

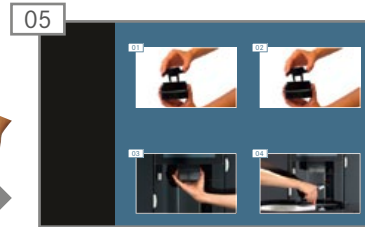
- Fassen Sie nicht an und unter die Ausläufe.



Kaffeemaschine reinigen bzw. Flavor Station reinigen wählen und bestätigen.



Folgen Sie den Anweisungen auf der Bedienoberfläche und bestätigen Sie mit Weiter.



Die Maschine führt Sie zum nächsten Schritt.



Die Maschine wechselt nach der Reinigung entweder zurück in die Wartungsebene oder in den Energiesparmodus. Ihr Servicetechniker kann Ihnen die gewünschte Option einstellen.

## Dampflanze reinigen



Behälter ca. 5 cm mit kaltem Wasser und 30 ml Milchreiniger füllen.  
Ca. 1 Minute unter Dampflanze stellen.



Autosteam/Dampf wählen.  
Die Dampflanze wird gereinigt.



Behälter leeren.  
Behälter mit kaltem Wasser füllen und unter Dampflanze stellen.



Autosteam/Dampf wählen.  
Die Dampflanze wird gespült.



Behälter leeren  
Dampflanze mit Tuch abwischen.

# Kaffeemaschine spülen



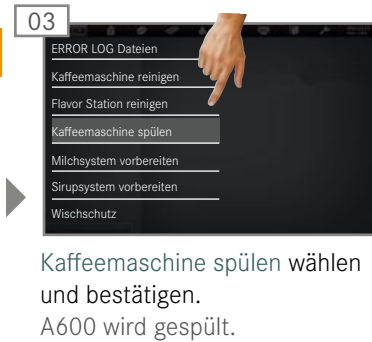
- Die Spülung ersetzt nicht die tägliche Reinigung! Eine Spülung ist erforderlich, um Rückstände im Kaffee- und Milchsysteem zu entfernen.
- Ihre A600 spült automatisch nach bestimmten Zeitabständen sowie beim Ein- und Ausschalten.



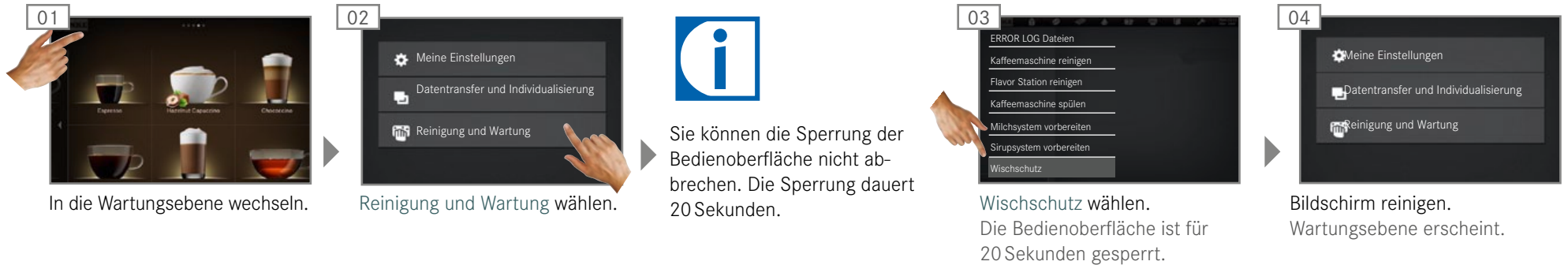
## ! WARNUNG

Verbrühungsgefahr!  
Während des Spülens tritt heisses Wasser aus.

- Fassen Sie nicht an und unter die Ausläufe.
- Stellen Sie nichts auf das Tropfgitter.



# Bildschirm reinigen



Sie können die Sperrung der Bedienoberfläche nicht abbrechen. Die Sperrung dauert 20 Sekunden.

# Bohnenbehälter und Pulverbehälter reinigen (wöchentlich)



01 Tür öffnen.



02 Verriegelungsschieber ganz nach vorne ziehen.



03 Bohnenbehälter nach oben abheben.  
Bohnenbehälter leeren.

## HINWEIS

Verschmutzung, Schimmelbildung

Der Bohnenbehälter trocknet langsam und kann beim Aufsetzen noch Feuchtigkeit abgeben.

- Bringen Sie den Bohnenbehälter nicht direkt mit Wasser in Berührung.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur einen angefeuchteten Lappen.
- Beseitigen Sie Spülmittelreste.



04 Bohnenbehälter mit einem trockenen Tuch ausreiben.



05 Bohnenbehälter aufsetzen.



06 Pulverbehälter nach oben abheben.  
Pulverbehälter leeren.



07 Pulverbehälter mit einem Lappen reinigen. Wenn nötig Spülmittel verwenden. Pulverbehälter mit einem trockenen Tuch ausreiben.

## VORSICHT

Schnittverletzungen/Quetschungen

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann Schnittverletzungen oder Quetschungen verursachen.

- Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.



08 Pulverrutsche mit Bürste reinigen.



09 Pulverbehälter aufsetzen.



10 Verriegelungsschieber ganz hineinschieben.

## HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

Wenn Bohnen- und Pulverbehälter nicht korrekt verriegelt sind, kann die Funktion der Kaffeemaschine und die Produktqualität beeinträchtigt werden.

- Schieben Sie den Verriegelungsschieber ganz nach hinten.



11 Tür schliessen.



## Brühmodul reinigen



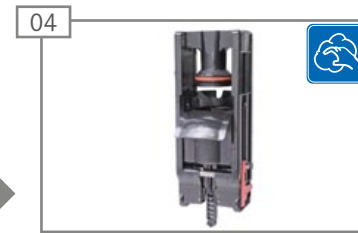
01 Tür öffnen.



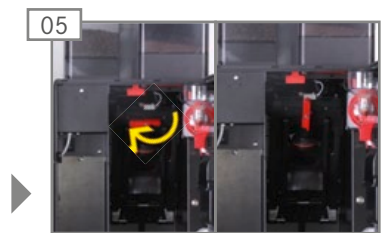
02 Brühmodulverriegelung im Gegenuhrzeigersinn lösen.



03 Brühmodul entnehmen.



04 Brühmodul reinigen.



05 Brühmodul einsetzen.  
Im Uhrzeigersinn verriegeln.

## Interner Wassertank reinigen/Filterpatrone wechseln



06 Wassertank herausziehen.  
Deckel entfernen.



07 Filterpatrone (Option) gegen den Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.



08 Wassertank nach der 5-Schritte-Methode reinigen.



09 Neue Filterpatrone mit Wasser füllen.  
Filterpatrone in Filterhalter einsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



10 Wassertank mit Deckel schliessen und in die Maschine schieben.

## Zubehör reinigen

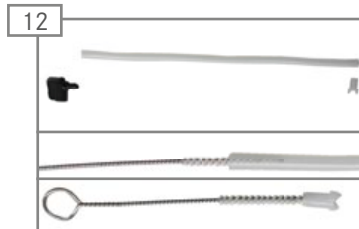
### HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung  
Verschmutztes Zubehör kann die Funktion und Qualität der Getränke negativ beeinflussen.

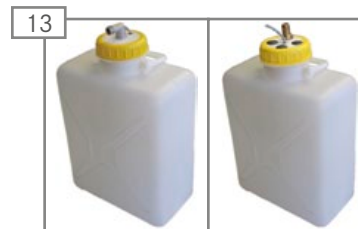
- Reinigen Sie das Zubehör mit der 5-Schritte-Methode.
- Beachten Sie vorhandene Anleitungen für Zubehör.



11 Kühleinheit und deren Verbindungsleitungen reinigen.



12 Milchschauch entnehmen.  
Schauch mit Bürste reinigen.  
Ansaugfilter mit Eindrehbürste reinigen.



13 Wassertank/Abwassertank und Verbindungsleitungen reinigen.



14 Strahlregler für Heisswasser mit Werkzeug entnehmen und entkalken.

# KONFIGURIEREN

Ihre A600 ist individuell programmierbar – damit ist die Kaffeemaschine genauso flexibel wie Sie. Wir haben die Programmierung einfach gehalten, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern. Probieren Sie es aus.

## Einstieg in die Programmierung



- Auf den folgenden Seiten sind alle Menüpunkte der Programmierung dargestellt. Je nach Konfiguration Ihrer A600 können einzelne Menüpunkte fehlen.
- Ab Werk sind Default-PIN-Codes vergeben:

	Besitzer	Spezialist	Bediener
Default-PIN	1111	2222	7777
Eigene PIN			

- Die PIN-Codes für Schlossprodukte und Ein/Aus-Maschine können Sie mit der Besitzerrolle im Menü Meine Einstellungen/Rechtesteuering einsehen und ändern.



01 In die Wartungsebene wechseln.

02 Mit PIN authentifizieren.

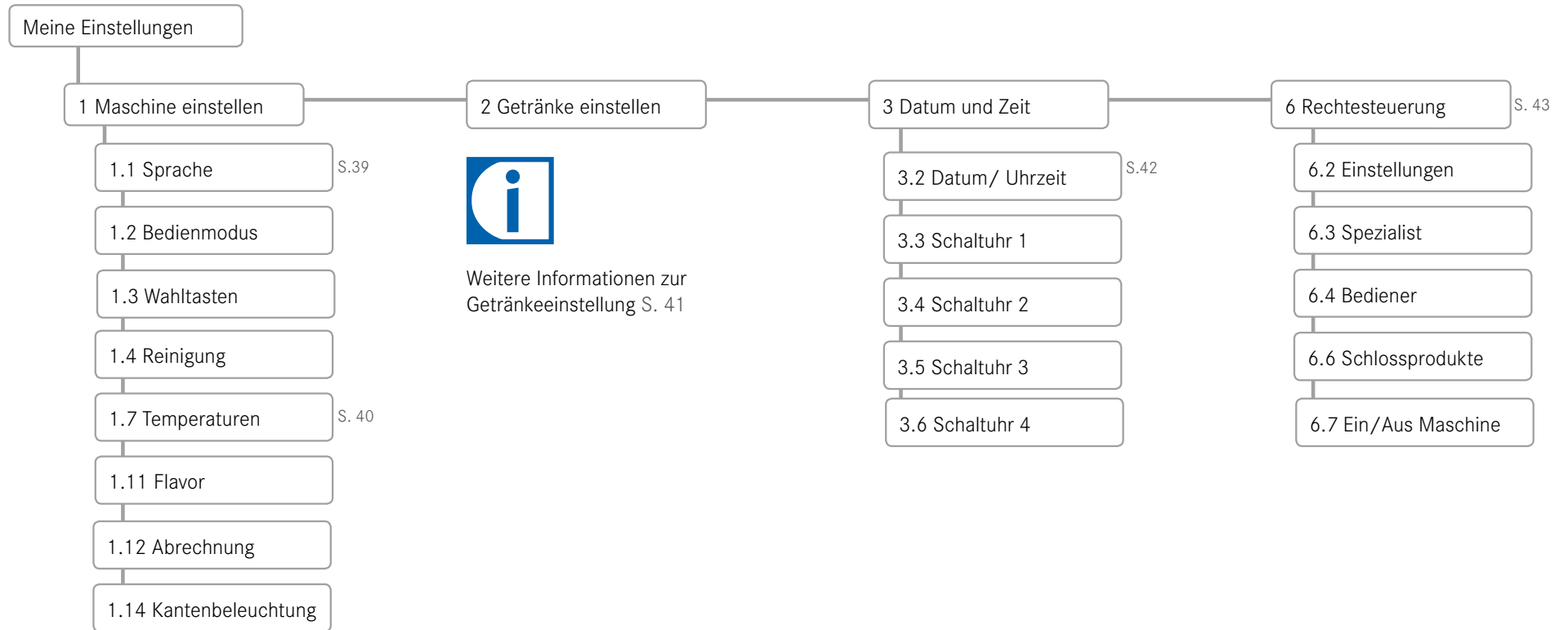
03 Menü wählen.



Bestätigen Sie Änderungen jeweils mit Speichern.



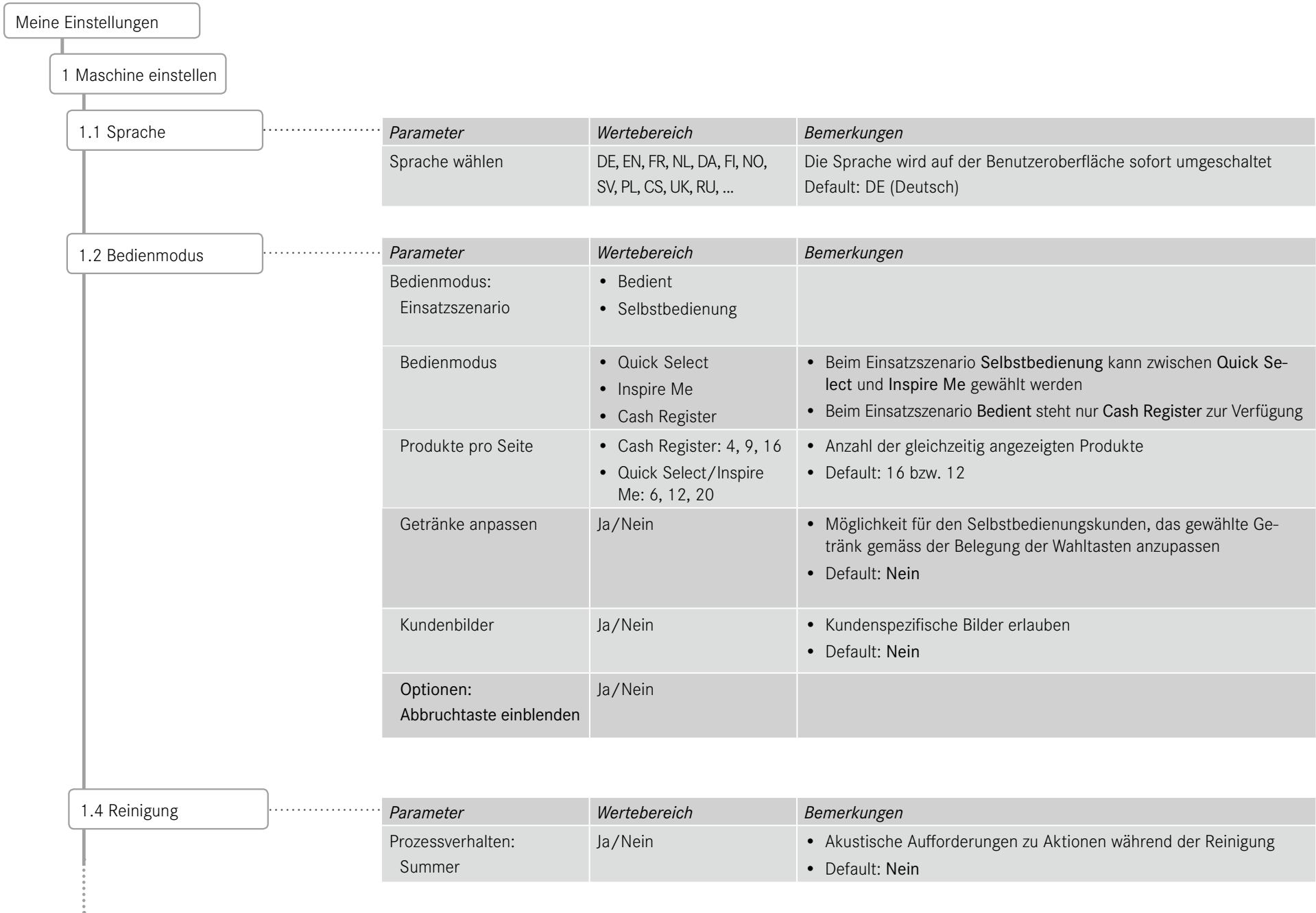
# Menübaum «Meine Einstellungen»



# Menübaum «Reinigung und Wartung»



## 1 Maschine einstellen



# 1 Maschine einstellen (Fortsetzung)

## 1.7 Temperaturen

<i>Parameter</i>	<i>Wertebereich</i>	<i>Bemerkungen</i>
Kaffee	-20 % - +20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Temperatur im Kaffeeboiler wird vom Servicetechniker voreingestellt</li> <li>Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schieberegler prozentual angepasst werden</li> </ul>
Heisswasser/Dampf	-20 % - +20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Temperatur im Heisswasser/Dampf-Boiler wird vom Servicetechniker voreingestellt</li> <li>Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schieberegler prozentual angepasst werden</li> </ul>
Teewasser	-20 % - +20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Temperatur im Heisswasser-Boiler wird vom Servicetechniker voreingestellt</li> <li>Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schieberegler prozentual angepasst werden</li> </ul>

## 1.11 Flavor

<i>Parameter</i>	<i>Wertebereich</i>	<i>Bemerkungen</i>
Flavor: Zählung aktiv	Ja/Nein	Zählung der Flavor-Produkte ein-/ausschalten
Flavor 1 - 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>[Liste der Sirupsorten]</li> <li>Benutzerdefiniert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für die Getränkeinstellungen stehen später nur die hier hinterlegten Flavor-Sorten zur Verfügung</li> <li>Wenn <b>Benutzerdefiniert</b> gewählt wird, können die Flavor-Sorten frei benannt werden</li> </ul>

## 1.12 Abrechnung

<i>Parameter</i>	<i>Wertebereich</i>	<i>Bemerkungen</i>
Abrechnung wählen	Ein/Aus	Abrechnung ein-/ausschalten
Bezahl-Popup: Popup anzeigen	Ja/Nein	Anzeige des Popup-Fensters aktivieren/deaktivieren

## 1.14 Kantenbeleuchtung

<i>Parameter</i>	<i>Wertebereich</i>	<i>Bemerkungen</i>
Beleuchtung wählen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aus</li> <li>Rot, grün, blau</li> </ul>	Default: Farbverlauf
Fehleranzeige an Kantenbeleuchtung	Ja/Nein	

# Getränke einstellen

The screenshot shows the 'Cappuccino kalt' configuration screen. Callout 1 points to the 'Org' (Original) variant selection buttons. Callout 2 points to the 'Allgemein' (General) menu tab. Callout 3 points to the 'Speichern' (Save) button. Callout 4 points to the product selection arrows. Callout 5 points to the 'Test' button. Callout 6 points to the 'Test' button. Callout 7 points to the numerical adjustment sliders for 'Wassermenge', 'Mahlwerk 1', and 'Mahlwerk 2'.



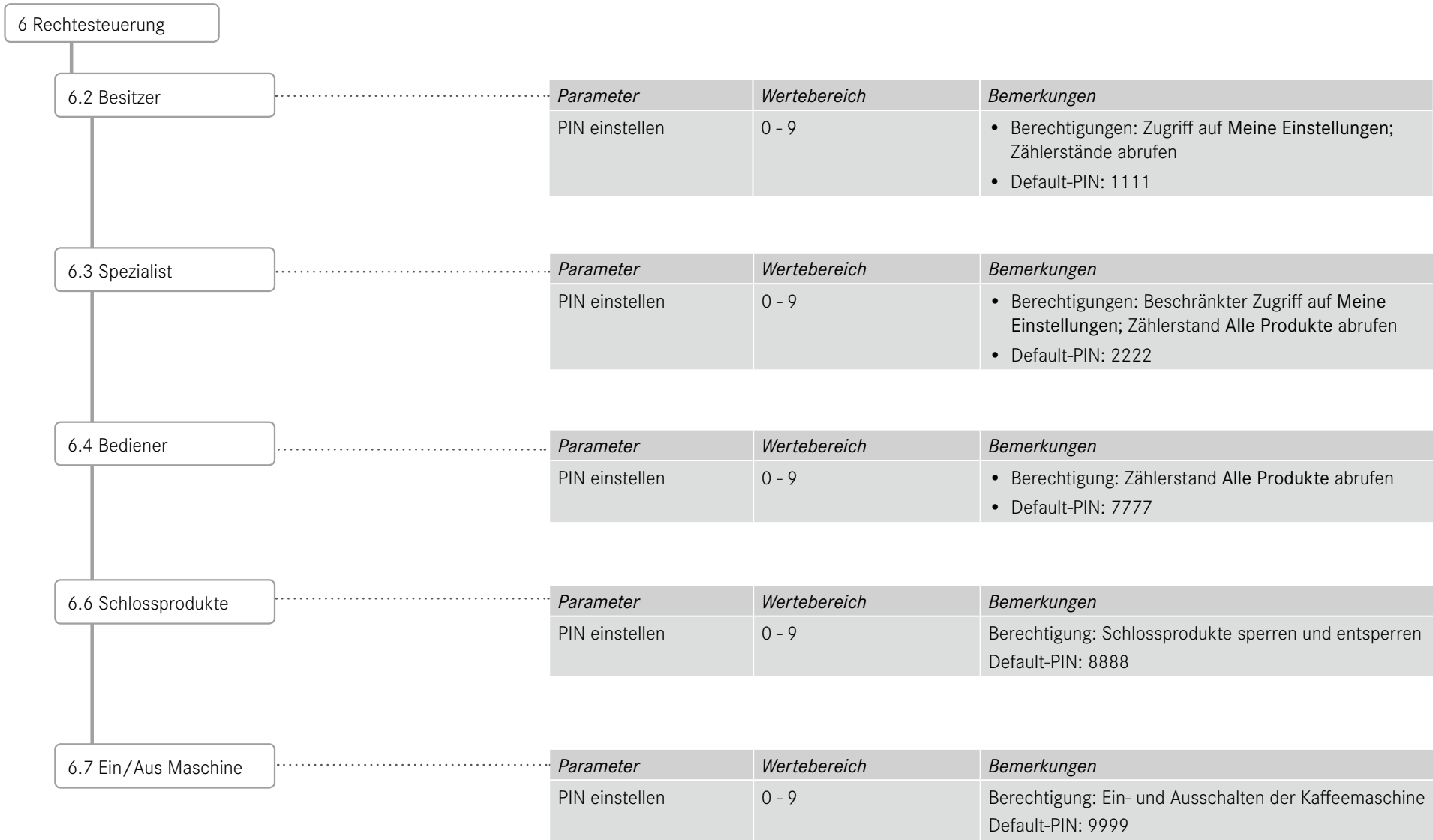
- Sie können jedes Produkt in drei benutzerspezifisch angepassten Varianten speichern. Das Original kann nicht verändert werden.
- Es werden nur die Parameter angezeigt, die für das Produkt relevant sind.
- Die Angaben in Prozent gehen immer vom voreingestellten Wert aus.
- Tipps zum Einstellen der Parameter finden Sie im Kapitel «Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität», S. 56.

Aufgabe	Menüpunkt	Information / Handlungsanweisung	Nummer
Produkt auswählen		Mit den Auswahlpfeilen das zu definierende Produkt, dann die zu bearbeitende Variante wählen	4, 1
Produktbezeichnung und Produkttext ändern	<b>Allgemein</b>	Produktbezeichnung eingeben und Produkttext anwählen	2, 7
Preis bestimmen (nur bei aktivierter Abrechnung verfügbar)	<b>Allgemein</b>	PLU, Preise und Token bestimmen, Option <b>Gratis</b> wählen	7
Wassermenge, Mahlwerke, Menge der Vorbrühung und Druck anpassen	<b>Kaffee</b>	Parameter anpassen	2, 7
Milchmenge anpassen	<b>Milch</b>	Milchmenge in Prozent anpassen	2, 7
Schaummenge anpassen	<b>Schaum</b>	Schaummenge in Prozent anpassen	2, 7
Pulveroptionen ändern	<b>Pulver</b>	Wassermenge 1 und 2, Pulvermenge 1 und 2 in Prozent anpassen	2, 7
Sirupe hinzufügen/entfernen	<b>Flavor</b>	Sirupmenge der verschiedenen Flavors in Prozent anpassen	2, 7
Testprodukt zubereiten	<b>Test</b>	Mit <b>Test</b> das gewählte Produkt mit den geänderten Einstellungen beziehen	6
Getränkevariante zuweisen, die bei dieser Produktwahl zubereitet wird		Variante wählen, dann mit dem Häkchen bestätigen	1, 5
Getränkeeinstellungen speichern	<b>Speichern</b>	Mit <b>Speichern</b> die Getränkeeinstellung speichern	3

# Datum und Zeit



# 6 Rechtsteuerung



# Zähler

	Menüpunkte Besitzer	Menüpunkte Spezialist	Menüpunkte Bediener
Ohne VIP-System (Standard)	4.1 Maschine total	-	-
	4.2 Kolbenhöhe	-	-
	4.3 Wasserfilter	-	-
	4.4 Mahlwerke/Dosierer	-	-
	4.5 Reinigungen	-	-
	4.6 Kaffeeprodukte	-	-
	4.7 Milchprodukte	-	-
	4.9 Wasserprodukte	-	-
	4.10 Pulverprodukte	-	-
	4.11 Flavorprodukte	-	-
	4.12 Alle Produkte	4.12 Alle Produkte	4.12 Alle Produkte
	4.13 Wartung	-	-
	Mit VIP-System	4.3 Wasserfilter	-
4.5 Reinigungen		-	-
4.13 Wartung		-	-
4.15 Produktzähler		4.15 Produktzähler	4.15 Produktzähler
4.16 Produktzähler total		4.16 Produktzähler total	4.16 Produktzähler total
4.17 Listenzähler		4.17 Listenzähler	4.17 Listenzähler
4.18 Listenzähler total		4.18 Listenzähler total	4.18 Listenzähler total
4.19 Umsatz		4.19 Umsatz	4.19 Umsatz
4.20 Exportieren		4.20 Exportieren	4.20 Exportieren
4.21 Zurücksetzen		4.21 Zurücksetzen	4.21 Zurücksetzen

# INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER

Ihre A600 eröffnet Ihnen vielfältige Möglichkeiten zur Individualisierung. Nutzen Sie die Vorteile des Touchscreens für Ihre Verkaufsideen.

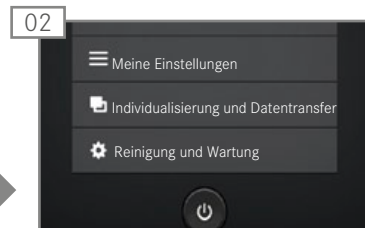
## Überblick



- Auf den folgenden Seiten sind alle Menüpunkte des Menüs Individualisierung und Datentransfer dargestellt.
- Der PIN-Code für das Menü Individualisierung und Datentransfer ist identisch mit dem PIN-Code für das Menü Einstellungen. Ab Werk ist der PIN-Code 0000. Wir empfehlen Ihnen, sich den PIN-Code für das Menü Individualisierung und Datentransfer hier zu notieren:



In die Wartungsebene wechseln.



Individualisierung und Datentransfer wählen.



Bestätigen Sie Änderungen jeweils mit Speichern.

## Funktionen

In Menü Individualisierung und Datentransfer können Sie Ihre eigenen Bildobjekte auf die Maschine laden und anschauen. Ausserdem können Sie Ihre Einstellungen sichern.

Verwenden Sie entweder die vorhandenen Franke-Bilder oder Ihre eigenen Bilder für Getränke, Bildschirmschoner oder als Werbebilder. Konfigurieren Sie das Verhalten der verschiedenen Bedienmodi bzw. der Bildschirmschoner.

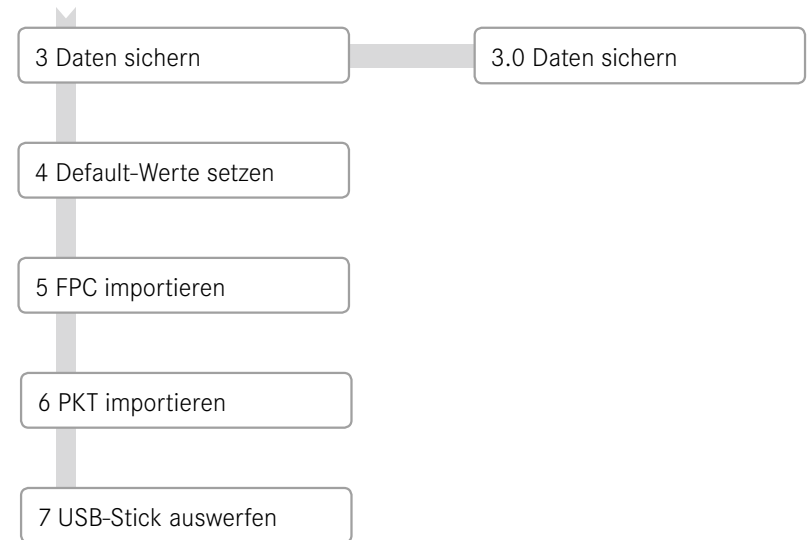
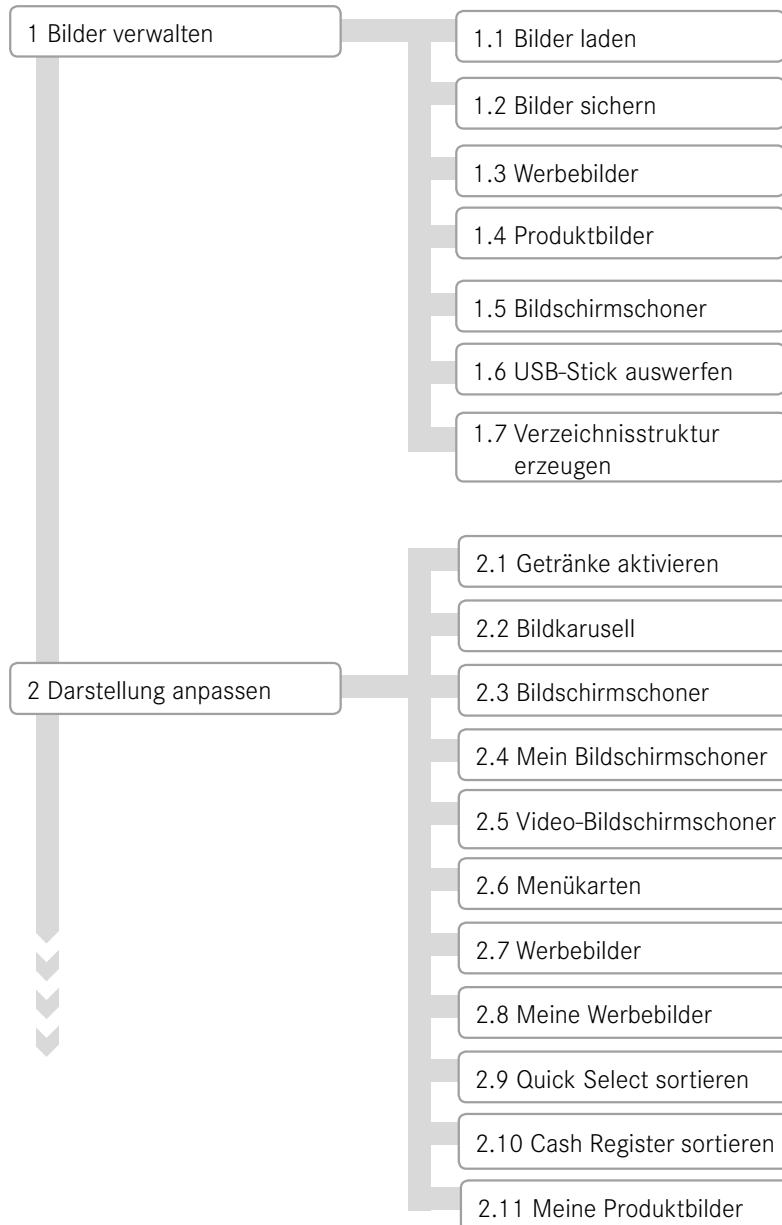
Erstellen Sie regelmässig Backups Ihrer A600. Einfach einen USB-Stick einstecken und den Vorgang starten. Schnell, einfach und sicher.



# Individualisierung und Datentransfer



	Menüpunkte Besitzer	Menüpunkte Spezialist	Menüpunkte Bediener
1 Bilder verwalten	1.1 Bilder laden 1.2 Bilder sichern 1.3 Werbebilder 1.4 Produktbilder 1.5 Bildschirmschoner 1.6 USB-Stick auswerfen 1.7 Verzeichnisstruktur erzeugen	1.1 Bilder laden 1.2 Bilder sichern 1.3 Werbebilder 1.4 Produktbilder 1.5 Bildschirmschoner 1.6 USB-Stick auswerfen 1.7 Verzeichnisstruktur erzeugen	- - - - - - -
2 Darstellung anpassen	2.1 Getränke aktivieren 2.2 Bildkarusell 2.3 Bildschirmschoner 2.4 Mein Bildschirmschoner 2.5 Video-Bildschirmschoner 2.6 Menükarten 2.7 Werbebilder 2.8 Meine Werbebilder 2.9 Quick Select sortieren 2.10 Cash Register sortieren 2.11 Meine Produktbilder	- - - 2.4 Mein Bildschirmschoner 2.5 Mein Video-Bildschirmschoner - - 2.7 Meine Werbebilder - - -	- - - - - - - - - - -
3 Daten sichern und laden	3.1 Daten sichern 3.2 XML-Daten sichern	3.1 Daten sichern 3.2 XML-Daten sichern	- 3.2 XML-Daten sichern
4 Default-Werte setzen	4 Default-Werte setzen	4 Default-Werte setzen	
5 FPC importieren	5 FPC importieren	5 FPC importieren	-
6 PKT importieren	6 PKT importieren	6 PKT importieren	
7 USB-Stick auswerfen	7 USB-Stick auswerfen	7 USB-Stick auswerfen	7 USB-Stick auswerfen

# Menübaum Individualisierung und Datentransfer



- Mit 4 Default-Werte setzen können ausgewählte Parameter auf die voreingestellten Werte zurückgesetzt werden.
- 5 FPC importieren wird nutzbar, wenn ein USB-Stick mit gültigem Franke-Produktkatalog angeschlossen ist.
- 7 USB-Stick auswerfen meldet angeschlossene USB-Sticks ab. Ist ein USB-Stick angemeldet, erscheint der Menüpunkt in grün, sonst orange.

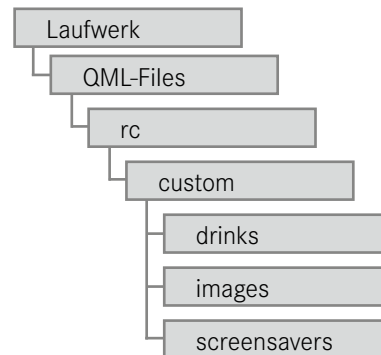
# Anforderungen an eigenes Bildmaterial

			
	Werbefelder	Bildschirmschoner	Getränkebilder
Bildgrösse (Breite x Höhe)	800 x 600 px	800 x 600 px	430 x 274 px
Datenformat	PNG mit 24-bit	PNG mit 24-bit	PNG mit 24-bit und ggf. 8-bit Alphakanal
Ausrichtung	—	—	Auf senkrechter Achse zentriert
Speicherordner auf USB-Stick	Laufwerk:\QML-Files\rc\custom\images	Laufwerk:\QML-Files\rc\custom\screensavers	Laufwerk:\QML-Files\rc\custom\drinks

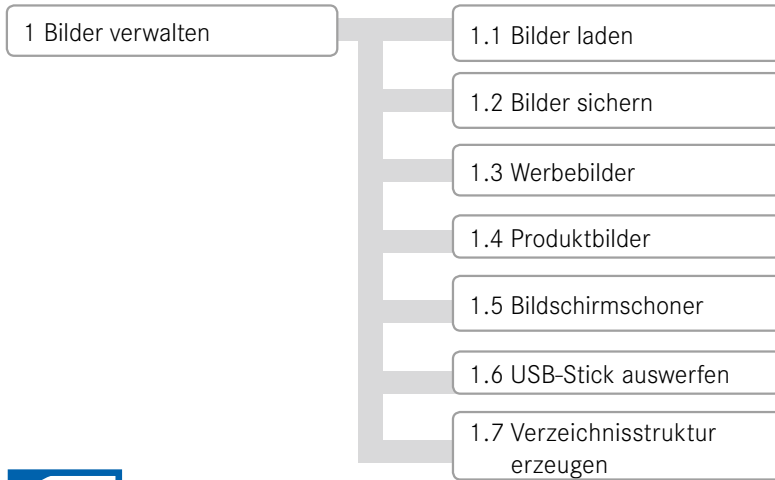
## Notwendige Ordnerstruktur auf dem USB-Stick



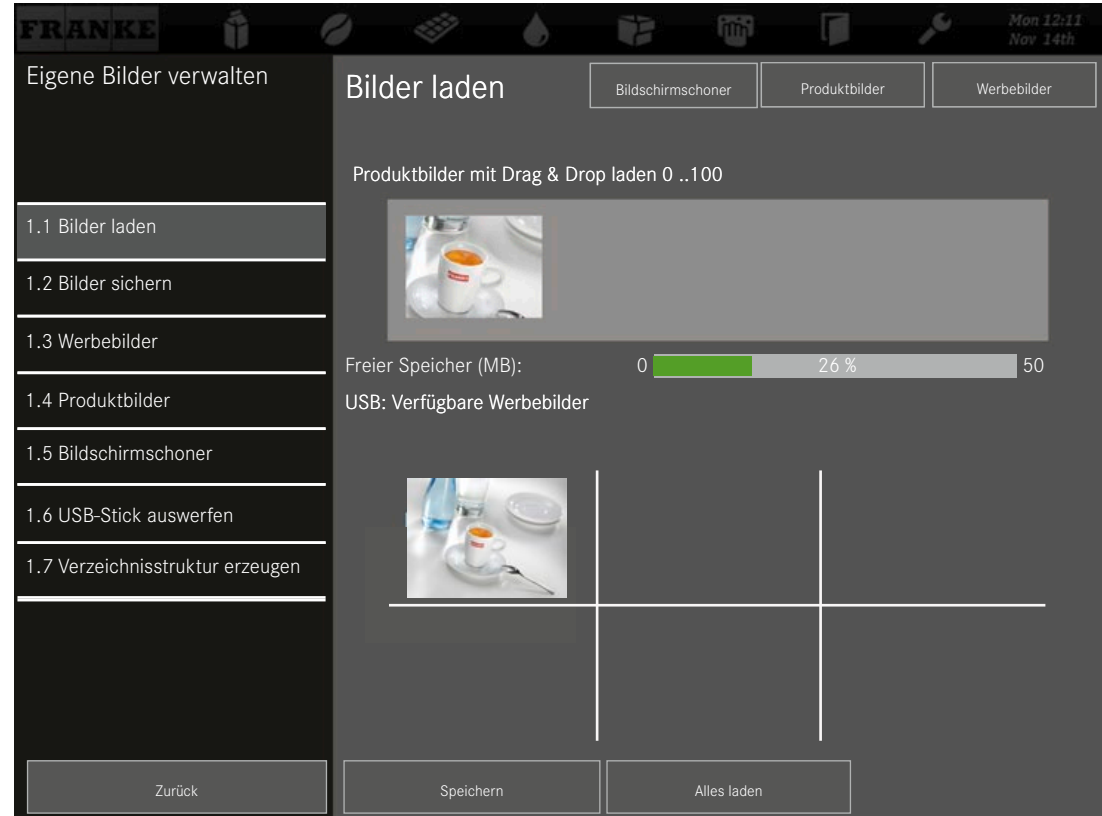
Damit die A600 Ihre Bilder problemlos erkennen kann, müssen Sie eine spezifische Verzeichnisstruktur einhalten. Legen Sie die Ordnerstruktur einmal an und speichern Sie diese ab, dann ist sie schnell verfügbar. Sie können diese Verzeichnisstruktur auch automatisch erzeugen. Verwenden sie dazu den Menüpunkt «1.7 Verzeichnisstruktur erzeugen» .



# Eigene Bilder laden oder löschen



- Der Upload-Prozess ist für alle Bilder gleich.
- Die Bilder auf dem USB-Stick müssen in der erforderlichen Ordnerstruktur vorliegen, das richtige Datenformat haben und die richtige Grösse aufweisen, siehe S. 48.

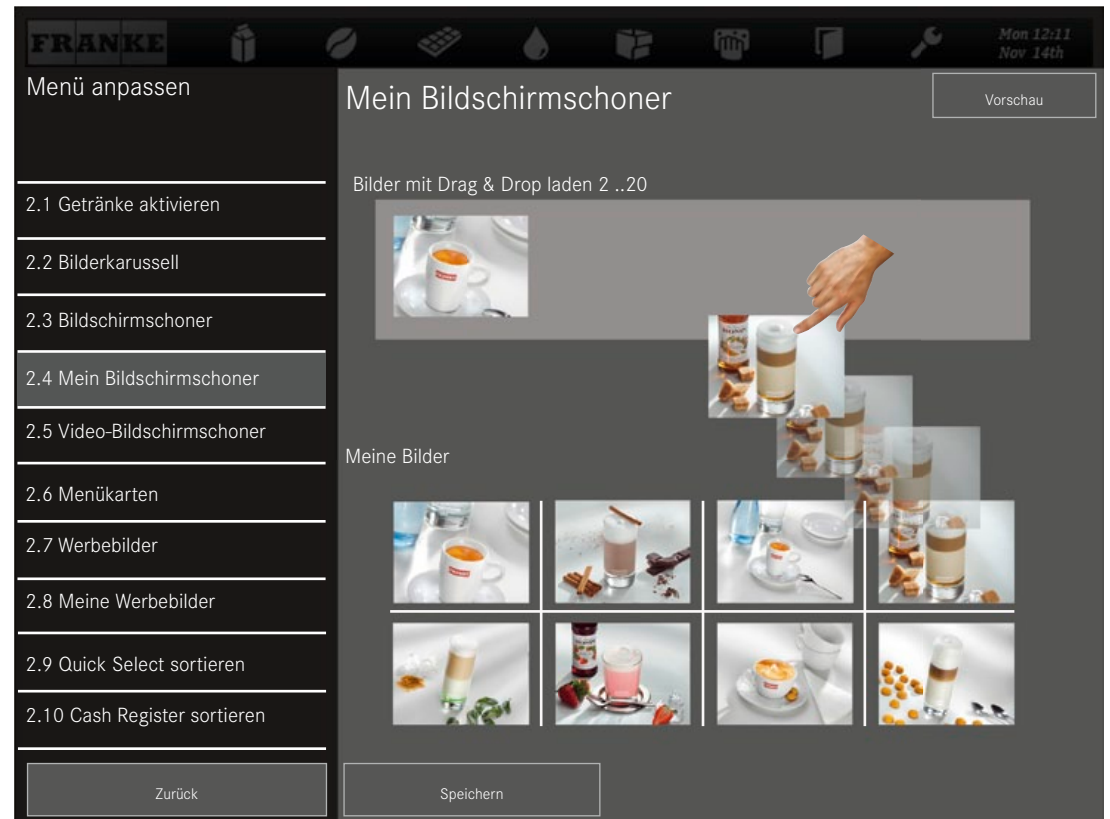


Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Bilder auf Maschine laden	<b>1.1 Bilder laden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecken Sie einen USB-Stick mit der erforderlichen Ordnerstruktur ein.</li> <li>• Wählen sie den Bildtyp.</li> <li>• Wählen Sie die Sie die Bilder, die Sie auf die Maschine laden wollen, mit Drag&amp;Drop und drücken Sie <b>Speichern</b>.</li> </ul>
Bilder von Maschine sichern	<b>1.2 Bilder sichern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecken Sie einen USB-Stick ein.</li> <li>• Wählen sie den Bildtyp.</li> <li>• Speichern Sie einzelne Bilder oder alle Bilder auf den USB-Stick.</li> </ul>
Bilder löschen	<b>1.3 Werbebilder</b> <b>1.4 Produktbilder</b> <b>1.5 Bildschirmschoner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie das gewünschte Menü.</li> <li>• Wählen Sie die nicht weiter benötigten Bilder aus und löschen Sie diese durch Antippen der Taste <b>Löschen</b>.</li> </ul>

# Eigene Bilder verwenden

## Eigenen Bildschirmschoner konfigurieren

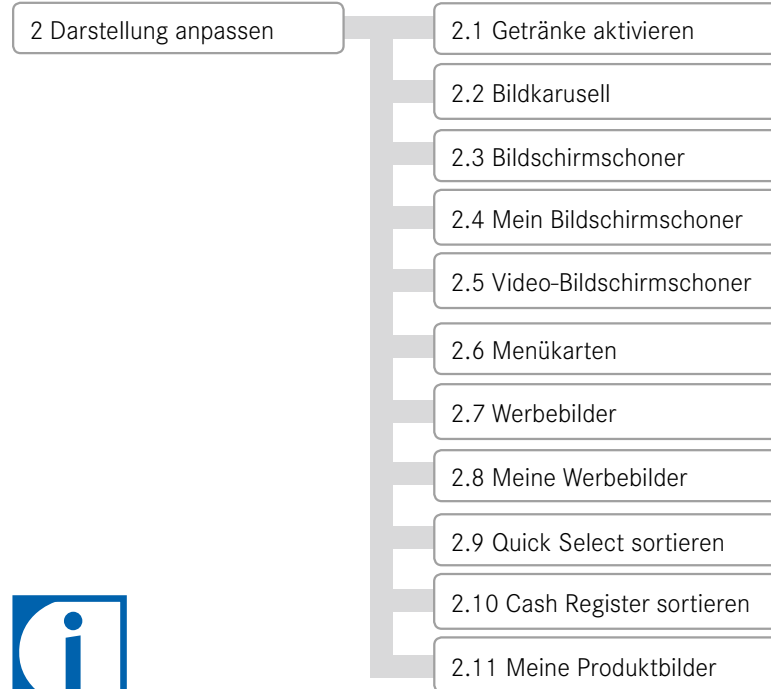
- 2 Darstellung anpassen
  - 2.1 Getränke aktivieren
  - 2.2 Bildkarusell
  - 2.3 Bildschirmschoner
  - 2.4 Mein Bildschirmschoner
  - 2.5 Video-Bildschirmschoner
  - 2.6 Menükarten
  - 2.7 Werbebilder
  - 2.8 Meine Werbebilder
  - 2.9 Quick Select sortieren
  - 2.10 Cash Register sortieren
  - 2.11 Meine Produktbilder



Stellen Sie sicher, dass das Bildkarusell und der Bildschirmschoner deaktiviert sind.

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Bilder verwenden	2.1 - 2.6	Tippen Sie auf ein Bild im unteren Bereich, das Sie verwenden wollen, und ziehen Sie es nach oben.
Verwendete Bilder entfernen	2.1 - 2.6	Tippen Sie auf ein Bild im oberen Bereich, das Sie nicht mehr verwenden wollen, und ziehen Sie es nach unten.
Auswahl anschauen	2.1 - 2.6	Wählen Sie <b>Vorschau</b> , um Ihre Auswahl zu prüfen.

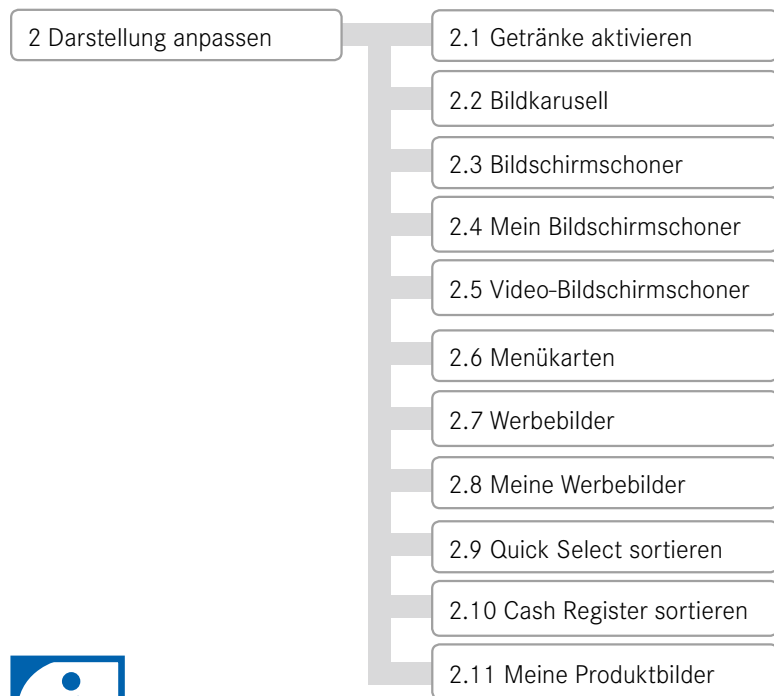
## Eigene Werbebilder konfigurieren



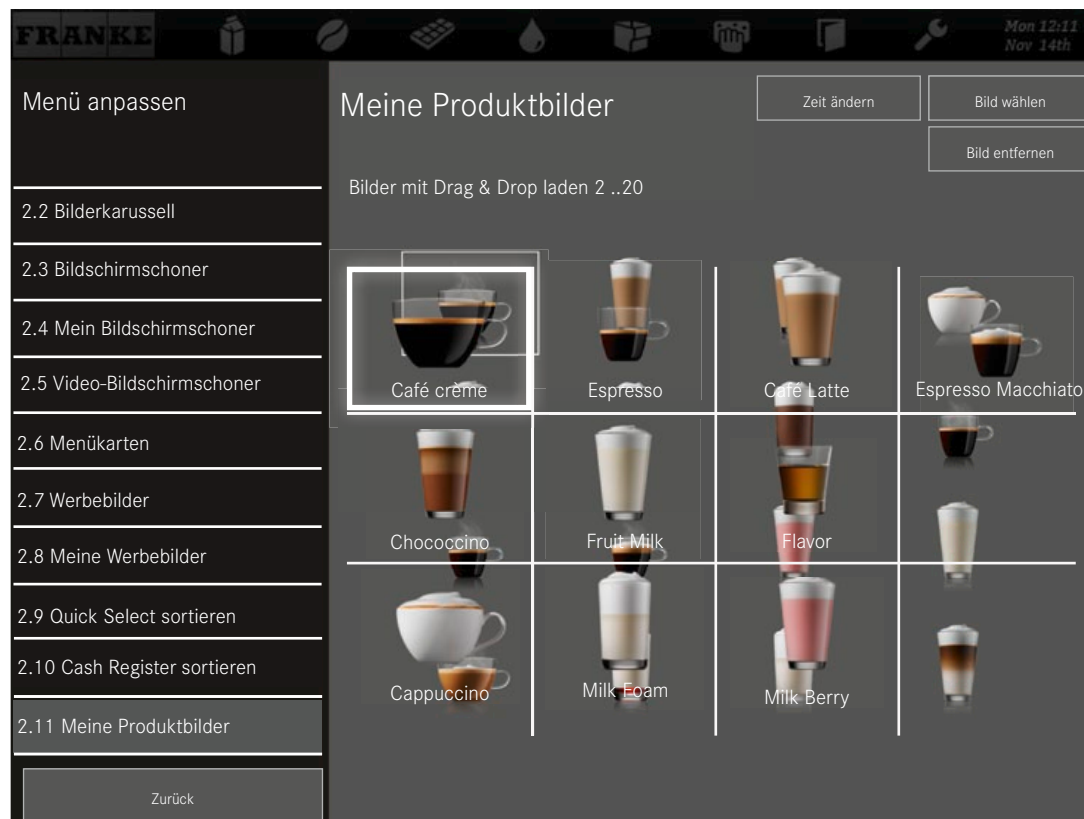
Die aktivierten Werbebilder können im Menüpunkt Meine Einstellungen > Getränke einstellen für jedes Getränk eingeschaltet werden.



## Eigene Produktbilder zuweisen



- Jedem verfügbaren Produkt muss ein Bild zugewiesen werden.
- Über den Menüpunkt *Meine Einstellungen > Maschine einstellen > Bedienmodus* können die Bilder aktiviert werden.
- Produkte, denen kein Bild zugewiesen wurde, werden ohne Bild angezeigt.
- Sie können entweder die Franke-Bilder oder Ihre eigenen verwenden, jedoch nicht beide Typen miteinander mischen.



# AUSSERBETRIEBNAHME UND ENTSORGUNG

Möchten Sie Ihre Kaffeemaschine für längere Zeit ausser Betrieb nehmen oder entsorgen?  
Profitieren Sie von unserem Service.

## Ausserbetriebnahme

Bei jeder Ausserbetriebnahme



Für eine kurzfristige Ausserbetriebnahme bis zu 3 Wochen – weiter mit Schritt 04.  
Für eine langfristige Ausserbetriebnahme und Einlagerung – siehe Hinweise auf der Folgeseite.

## Kurzfristige Ausserbetriebnahme (bis 3 Wochen)





# Langfristige Ausserbetriebnahme und Einlagerung

## HINWEIS

### Funktionstauglichkeit sichern!

Kontaktieren Sie das Franke-Service-Team für eine fachgerechte Ausserbetriebnahme und Einlagerung.

Lassen Sie die Kaffeemaschine von Ihrem Servicetechniker entwässern und beachten Sie die Lagerbedingungen:

- Lagertemperaturen:  $-10^{\circ}\text{C}$  bis  $50^{\circ}\text{C}$
- Luftfeuchtigkeit: max. 80 %

Für eine spätere Inbetriebnahme ist es unumgänglich, den Service in Anspruch zu nehmen.

Die Kaffeemaschine muss gewartet, installiert und vor dem Produktbezug gereinigt werden.

Ein korrektes Funktionieren der Kaffeemaschine ist ansonsten nicht gewährleistet.

## Entsorgung

### Verbrauchsmaterialien entsorgen

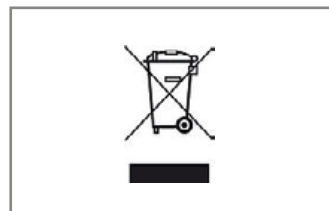
- Bohnen, Pulver und Kaffeesatz können kompostiert werden.
- Für die Entsorgung von nicht benutzten Reinigungstabletten, Milcreiniger und Entkalker gilt die dem Reinigungsmittel beigefügte Information.

### Entsorgung der Kaffeemaschine und des FoamMasters



Die Kaffeemaschine A600/A600 FM entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Das für FoamMaster verwendete Kühlmittel Tetrafluorethan (R134a) muss nicht speziell entsorgt werden.



Elektronikteile separat entsorgen.



Kunststoffteile entsprechend ihrer Kennzeichnung entsorgen.



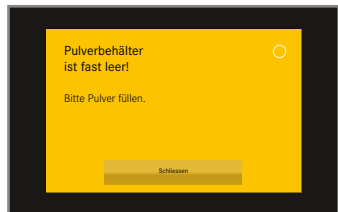
Transportieren Sie die Kaffeemaschine zu zweit.

# FEHLERBEHEBUNG

Bei Problemen gibt Ihnen Ihre Maschine Hilfestellung. Auf dem Bildschirm werden Ihnen Ereignisse und Informationen angezeigt. Sollten Sie ein Problem trotz allem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Service.

## Behebung von Maschinenfehlern

### Bedienter Modus



Im bedienten Modus wird ein Fehler über ein farblich hervorgehobenes Symbol angezeigt.

Meldung mit einer Handlungsanweisung.



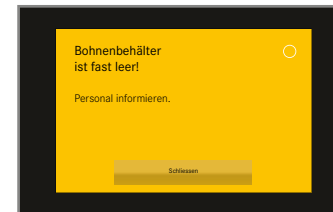
Wenn das ganze System von einem Fehler betroffen ist, erscheinen Fehlermeldungen automatisch.



Bei schweren Fehlern muss die Maschine neu gestartet werden. Zum Neustart schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer Minute wieder ein.

Überprüfen Sie die Stromversorgung, wenn die Maschine nicht startet. Kontaktieren Sie Ihren Servicetechniker, wenn die Maschine nicht neu gestartet werden kann bzw. wenn Sie den Fehler nicht beheben können.

### Selbstbedienungs-Modus



Im Selbstbedienungs-Modus wird ein Fehler über eine farbige Ecke angezeigt.

Meldung mit einer Handlungsanweisung für Ihren Kunden.

### Farbcode für Fehlermeldungen



Zeitweilige Unterbrechung



System funktioniert noch uneingeschränkt.



System funktioniert mit Einschränkungen.



Einzelne oder alle Ressourcen sind gesperrt.

# Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität

	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Kaffee schmeckt fad	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen ( <i>siehe S. 22</i> )
	Zu wenig Kaffee	Kaffeemenge erhöhen
	Temperatur zu niedrig	Temperatur erhöhen
	Kaffee ist zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Bohnenbehälter nicht korrekt verriegelt	Verriegelung des Bohnenbehälters prüfen ( <i>siehe S. 22</i> )
Kaffee schmeckt seltsam	Schlechte Mahlung	Kundendienst kontaktieren
	Geringer Kaffeeverbrauch	Wenig Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter einfüllen
	Verdorbene Kaffeebohnen	Kaffeebohnen ersetzen
	Reinigungsmittelrückstände	Maschine spülen
	Tasse verschmutzt	Spülmaschine kontrollieren
	Wasser (Chlor, Härte etc.)	Wasserqualität kontrollieren lassen
Kaffee schmeckt bitter	Temperatur zu hoch	Kaffeetemperatur herabsetzen
	Zu feine Mahlung	Mahlgrad gröber einstellen ( <i>siehe S. 22</i> )
	Kaffeemenge zu gering	Kaffeemenge erhöhen
	Röstung zu dunkel	Hellere Kaffeeröstung verwenden
Kaffee schmeckt sauer	Temperatur zu niedrig	Kaffeetemperatur erhöhen
	Röstung zu hell	Dunklere Kaffeeröstung verwenden
	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen ( <i>siehe S. 22</i> )
Konsistenz der Pulverprodukte	Dickflüssig	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Dünnflüssig	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Pulver klumpig oder feucht	Pulversystem reinigen und trocknen
Geschmack der Pulverprodukte	Zu süß	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Zu wenig süß	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Seltsamer Geschmack	Pulversystem reinigen

# INDEX

5-SCHRITTE-METHODE ..... 31

## A

ABRECHUNGSSYSTEM ..... 13

### ABWASSERTANK

    EXTERN ..... 11

AUSLAUF ..... 10

    HÖHENVERSTELLUNG ..... 10

AUSSERBETRIEBNAHME ..... 53

    KURZZEITIG ..... 53

    LANGFRISTIG ..... 54

AUTOMATISCHE REINIGUNG ..... 31

AUTOMATISCHE REINIGUNG STARTEN ..... 33

AUTOSTEAM ..... 30

## B

BEDIENEINHEIT ..... 10

BEDIENMODI ..... 15

BEDIENMODUS ..... 39

BEDIENOBERFLÄCHE ..... 14

BESTELLNUMMER ..... 8, 60

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG ..... 2

### BILDER

    ANFORDERUNGEN ..... 48

    LADEN ..... 47

    SICHERN ..... 47

BILDKARUSELL ..... 47

BILDSCHIRM REINIGEN ..... 34

BILDSCHIRMSCHONER ..... 47

BOHNENBEHÄLTER ..... 10, 11

BOHNENBEHÄLTER REINIGEN ..... 35

BRÜHGRUPPE ..... 11

BRÜHGRUPPE REINIGEN ..... 36

## C

CASH REGISTER ..... 15

    SORTIEREN ..... 47

CREDIT MODE ..... 16

## D

DAMPFAUSGABE ..... 30

DAMPFLANZE ..... 10

DAMPFLANZE REINIGEN ..... 33

DATEN SICHERN ..... 47

DATENTRANSFER ..... 46

DATUM UND ZEIT ..... 42

DEFAULT-WERTE SETZEN ..... 47

## E

EIGENE BILDER ..... 49

EINBAUMASSE ..... 18

EINLAGERUNG ..... 54

EINSTELLEN ..... 38

    MENÜBAUM ..... 38

ENERGIESPARMODUS ..... 14

ENTSORGUNG ..... 53, 54

    KAFFEE MASCHINE ..... 54

    VERBRAUCHSMATERIALIEN ..... 54

ERSTINBETRIEBNAHME ..... 20

## F

FEHLERBEHEBUNG ..... 55

    MASCHINENFEHLER ..... 55

    PRODUKTQUALITÄT ..... 55

FEHLERMELDUNGEN ..... 7

    DARSTELLUNG ..... 7

FARBCODE ..... 7

FPC IMPORTIEREN ..... 47

FRONTTÜR ..... 10

FÜLLEN ..... 21

    BOHNEN ..... 21

    PULVER ..... 21

    WASSER ..... 21

    WASSERTANK ..... 22

<b>G</b>		<b>K</b>		<b>N</b>	
GEFAHREN . . . . .	3	KOMPONENTEN		NAVIGIEREN . . . . .	6, 14
GEMAHLENER KAFFEE . . . . .	29	A600. . . . .	11	NETZANSCHLUSSKABEL . . . . .	60
GERÄTEBESCHREIBUNG. . . . .	10	FOAMMASTER . . . . .	12		
FLAVOUR STATION . . . . .	13	KONFIGURIEREN. . . . .	37	<b>O</b>	
KÜHLEINHEIT. . . . .	13			ORDNERSTRUKTUR . . . . .	48
TASSENWÄRMER . . . . .	13	<b>L</b>		ORIGINALTEILE . . . . .	60
GESCHULTES PERSONAL . . . . .	3	LEBENSMITTELRESTE . . . . .	4		
GETRÄNKE		LEEREN		<b>P</b>	
AKTIVIEREN . . . . .	47	BOHNENBEHÄLTER . . . . .	22	PFLEGE . . . . .	31
BEZIEHEN . . . . .	26	KÜHLEINHEIT. . . . .	25	PIN	
GETRÄNKE BEZIEHEN		PULVERBEHÄLTER . . . . .	23	DEFAULT-PIN . . . . .	37
CASH REGISTER . . . . .	27	SATZBEHÄLTER . . . . .	23	PKT IMPORTIEREN . . . . .	47
INSPIRE ME . . . . .	28	LEISTUNGSDATEN . . . . .	10	PRODUKTBILDER . . . . .	47, 52
QUICK SELECT . . . . .	26	LIEFERUMFANG . . . . .	8	PRODUKTQUALITÄT . . . . .	56
				PROGRAMMIERUNG . . . . .	37
<b>H</b>		<b>M</b>		PULVERBEHÄLTER . . . . .	10, 11
HAUPTSCHALTER . . . . .	12	MAHLGRAD EINSTELLEN . . . . .	22	REINIGEN . . . . .	35
HEISSWASSERAUSGABE . . . . .	10	MASCHINE EINSTELLEN . . . . .	38	PULVERKLAPPE. . . . .	10, 29
HÖHENVERSTELLUNG. . . . .	10	MASCHINENFEHLER. . . . .	55		
		MASSE . . . . .	18	<b>Q</b>	
<b>I</b>		MEIN BILDSCHIRMSCHONER . . . . .	47	QUICK SELECT. . . . .	15
IDENTIFIZIERUNG. . . . .	8	MEINE EINSTELLUNGEN . . . . .	38	GETRÄNKE BEZIEHEN . . . . .	26
INDIVIDUALISIERUNG		MEINE PRODUKTBILDER . . . . .	47	QUICK SELECT SORTIEREN . . . . .	47
DATUM UND ZEIT. . . . .	42	MEINE WERBEBILDER . . . . .	47		
SPRACHE . . . . .	39	MENÜBAUM . . . . .	38	<b>R</b>	
INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER . . . . .	45	«EINSTELLEN» . . . . .	38	RECHTESTEUERUNG. . . . .	43
INSPIRE ME . . . . .	15	MENÜELEMENTE. . . . .	14	REINIGUNG . . . . .	31
INSTALLATION . . . . .	17	MENÜKARTEN . . . . .	47	WASSERTANK . . . . .	36
VORBEREITUNGEN . . . . .	17	MILCHBEHÄLTER. . . . .	12	REINIGUNGSBEHÄLTER . . . . .	12
		BEFÜLLEN . . . . .	24		
		MILCHSYSTEM VORBEREITEN . . . . .	24		

## S

SATZBEHÄLTER . . . . .	11
SCHALTUHR . . . . .	42
SICHERHEIT . . . . .	2
SPRACHE . . . . .	39
SPÜLEN . . . . .	34
STELLFÜSSE . . . . .	18
SYMBOLE . . . . .	5
BETRIEBSANLEITUNG . . . . .	5
DASHBOARD . . . . .	6
FÜNF-SCHRITTE-METHODE . . . . .	5
SOFTWARE . . . . .	6

## T

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME . . . . .	20
TECHNISCHE DATEN . . . . .	17
KAFFEEMASCHINE . . . . .	17
ZUSTELLGERÄTE . . . . .	19
TEMPERATUREN . . . . .	40
TROPFGITTER . . . . .	10
TROPFSCHALE . . . . .	10, 11
TYPENSCHILD . . . . .	9
TYPSCHLÜSSEL . . . . .	9

## U

USB-STICK . . . . .	48
AUSWERFEN . . . . .	47

## V

VERBRAUCHSMATERIAL . . . . .	60
VERZEICHNISSTRUKTUR ERZEUGEN . . . . .	47
VIDEO-BILDSCHIRMSCHONER . . . . .	46, 47

## W

WARTUNG	
WARTUNGSPLAN . . . . .	32
ZÄHLER . . . . .	44
WASSERTANK . . . . .	11, 12
EXTERN . . . . .	11
FÜLLEN . . . . .	22
INTERN . . . . .	11
WERBEBILDER . . . . .	47, 51
WISCHSCHUTZ . . . . .	34

## Z

ZÄHLER . . . . .	44
ZUBEHÖR	
REINIGEN . . . . .	36
ZUSTELLGERÄTE . . . . .	13
FLAVOR STATION . . . . .	13
KÜHLEINHEIT . . . . .	13
TASSENWÄRMER . . . . .	13

## Originalteile

## Verbrauchsmaterial

Artikel	Bestellnummer
Reinigungstabletten (100 Stk.)	BK328400
Milchreiniger	1L301219
Milchreiniger FoamMaster	1Z365033
Filterpatrone (6 Stk.)	1P315694

## Netzanschlusskabel

Artikel			Bestellnummer
Netzanschlusskabel	USA	30A	1T310650
Netzanschlusskabel	EU	10A	1T310025
		16A	1N330002
Netzanschlusskabel	CH	10A	1T310036
		16A	1N330000
Netzanschlusskabel	GB	10A	1N330001
		16A	1N330001
Netzanschlusskabel	CN	10A	1T311643
		16A	1N330718
Netzanschlusskabel	JA	16A	1N330920



Franke Kaffeemaschinen AG  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
Schweiz  
Fon +41 62 78731 31  
www.franke.com



Ihr Vertriebspartner:

Erstellt: 02.16/Bestellnummer: 1C345304/Revision B