

A600

取扱説明書



ご使用前に、本取扱説明書および「安全にご利用いただくために」をよくお読みください。

取扱説明書はマシンと共に保管し、マシンを第三者に売却または譲渡するときには、取扱説明書と共に次のユーザーに渡してください。

MAKE IT
Wonderful!



FRANKE

目次

安全にご利用いただくために	2	A600のお手入れ	28
フランクのコーヒーマシンを正しくお使いいただくために	2	自動洗浄の概要	28
A600安全の注意事項	3	洗浄とメンテナンスのプラン	29
記号の説明	4	自動洗浄の開始	30
取扱説明書で使用する記号	4	スチーム噴出口の洗浄	30
ソフトウェアで使用する記号	5	コーヒーマシンのすすぎ	31
エラーメッセージの表示	6	モニター画面の清掃	31
エラーメッセージの色コード	6	コーヒー豆ホッパーとパウダーコンテナの洗浄(週1回)	32
付属品	7	抽出ユニットの洗浄	33
マシンの説明	8	内蔵の水タンクの洗浄/フィルターカートリッジの交換	33
コーヒーマシンA600	8	追加ユニットの洗浄	34
A600の部品	9	設定	35
FOAMMASTERの部品	10	プログラミングの概要	35
追加ユニット	11	[マイ設定]メニュー階層	36
操作画面	12	[洗浄とメンテナンス]メニュー階層	36
動作モードの概要	13	マイ設定	37
マシンの設置および技術仕様	15	カウンター	42
マシンの起動	17	カスタマイズとデータ転送	43
A600初回の起動	17	概要	43
A600毎日の起動	17	カスタマイズとデータ転送	44
コンテナの補充/コンテナを空にする	18	[カスタマイズとデータ転送]メニュー階層	45
コーヒー豆、パウダー、水	18	カスタム画像の形式	46
ミルク	21	USBメモリのフォルダ構造	46
ドリンクを作る	23	カスタム画像の追加または消去	47
[クイックセレクト]モードでドリンクを作る	23	カスタム画像を使う	48
[キャッシュレジスター]モードでドリンクを作る	24	マシンを長期間使用しない場合について	51
[メニューカード]モードでドリンクを作る	25	マシンを長期間使用しない場合	51
コーヒー粉を使ったドリンク([クイックセレクト]モード)	26	トラブルシューティング	52
スチームディスペンサー([クイックセレクト]モード)	27	マシンエラーの解決方法	52
		ドリンクの風味に関するトラブルシューティング	53
		製品保証書・無料修理規定	裏表紙

安全にご利用いただくために

フランケはお客様、そしてお届けする製品のことを常に第一に考えています。そのため、お客様には安全に関する情報をきめ細かく提供するよう心がけています。当社は、高い安全性を当然のことと捉えています。機能上起こりうる危険をご理解いただいたうえで、安全にご利用いただけますようお願いいたします。

フランケのコーヒーマシンを正しくお使いいただくために

A600 は飲食店やオフィスなどでの使用を目的とした業務用コーヒーマシンです。コーヒー豆、コーヒー粉、自動抽出器用パウダー、フレッシュミルクを用いて飲み物を作ることができます。

A600 は、本取扱説明書および技術仕様に従って、ドリンクの抽出を行うための装置です。

A600 コーヒーマシンは、屋内使用を前提としています。次の用途には適していません。

- 屋外での使用
- アルコール性または爆発性の物質の保管

FoamMaster/冷蔵ユニット (オプション)

FoamMaster または冷蔵ユニットは、A600 コーヒーマシンでコーヒーを作る際に使用するミルクの冷却専用装置です。FoamMaster はミルクフォームを作るためにも使用されます。

冷たいミルクのみを使用してください (2 ~ 5°C/36 ~ 41°F)。また、洗浄にはフランケ純正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。

カップウォーマー (オプション)

オプションで、カップウォーマーを追加することができます。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。布巾やクロスを乾かすのには適していません。カップを温めるために布巾などで覆う必要はありません。

フレーバーステーション (オプション)

フレーバーステーションは、シロップやフレーバー液をドリンクに自動的に追加するための装置です。チョコレートソースなどの粘り気のある液体には適していません。

支払いシステム (オプション)

支払いシステムは、硬貨、カード、携帯電話などのさまざまな支払い方法に使用できます。



操作方法について不明な点がある場合には、カスタマーサービスまたは担当サービス技術者まで、お気軽にお問い合わせください。

A600安全上の注意事項

ご使用になる前に この安全上の注意をよくお読みになり、正しくお使いください。

表示内容は次の通りです。



警告

守られないと、重大な人身事故や死亡事故につながる可能性のある事柄。



注意

守られないと、人に傷害を与えたり物損事故につながる可能性のある事柄。

これらの警告・注意事項をよくお読みいただき、必ず守ってください。

 警告
アース線は、必ず専用のアース端子に接続してください。
電源は、漏電ブレーカーを施した専用のコンセントに接続してください。
機械に水をかけないでください。
水のかかりやすい場所や、湿気が多い場所には設置しないでください。
濡れた手で機械・コード・プラグに触れないでください。
機械の分解・改造は絶対にしないでください。
修理作業は、専門の修理技術者以外に行わないでください。
小さなお子様や、不馴れな方が機械に触れない様ご注意ください。
機械に異常を感じたら、ただちに運転を中止し、販売店へ連絡のうえ、その指示に従ってください。

 注意
振動の多い場所や、不安定な場所には設置しないでください。
屋外やこれに準ずる場所には設置しないでください。
高熱を発生する機器の周辺や、直射日光のあたる場所、あるいは凍結の恐れのある場所では使用しないでください。
機械の周囲は、およそ10cm以上の空間をあけて設置してください。
設置場所の周囲は、水やコーヒーなどがこぼれてもよい場所を選んでください。
スチーム・熱湯ノズルは、使用中や使用直後、非常に熱くなりますので、ヤケドに注意してください。
清掃・点検時は、必ず電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてから行ってください。
営業終了後など長時間作業者がいない間は、メインスイッチを切るだけでなく電源プラグも抜いておいてください。
この機械は、コーヒー抽出など、本来の目的以外に使用しないでください。
残ったミルクやコーヒーの腐敗による健康被害の恐れがあります。定期的に洗浄しないと、ミルクやコーヒーのカスが機械にこびりつき、ディスペンサー部分を詰まらせたり飲み物に混入したりする恐れがあります。 <ul style="list-style-type: none">・ コーヒーマシンと追加ユニットは、毎日 1 回以上洗浄してください。

記号の説明

A600を最適な状態でお使いいただくため、取扱説明書およびソフトウェアで使用される記号についてご確認ください。当社は徹底した情報提供とオープンなコミュニケーションを重視しています。

取扱説明書で使用する記号

 **危険**

危険：死亡事故もしくは重傷につながる恐れがあります。

 **警告**

警告：重傷を負う恐れがあります。

 **注意**

注意：注意しないと軽傷を負う恐れがあります。

注意

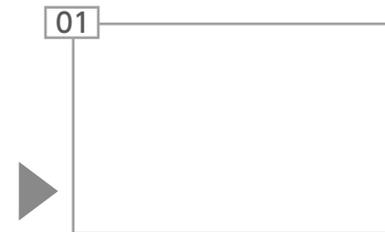
注意：注意しないとマシンを損傷する恐れがあります。



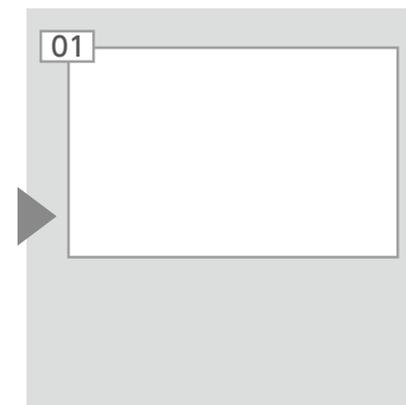
「5つのステップ」(28ページを参照)に従って部品を洗浄します。



使用上のヒントやアドバイスを示します。



文章や写真で操作手順を説明します。



背景がカラーになっている手順はオプションです。お使いのモデルによっては実行していただく必要があります。

ソフトウェアで使用する記号

ダッシュボードに表示される記号

記号	名前	説明
	Franke	メンテナンスレベルに切り替えます
	メンテナンス/洗浄	マシンの洗浄やメンテナンスが必要です
	ドリップトレイ	ドリップトレイがいっぱいになっているか、正しく取り付けられていません
	水タンク	水タンクが空になっているか、取り付けられていません
	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
	コーヒー豆	コーヒー豆ホッパーが空になっているか、正しく取り付けられていません
	カス受け	カス受けを空にする必要があります
	すすぎ	マシンのすすぎが必要です/ マシンをすすいでいます
	ドリンク	
	支払い	支払いシステムがオンです
	広告イメージ	
	スクリーンセーバー	
	輝度	輝度を設定します
	データ転送	データが転送されています
	ドリンク別 カウンター	
	カスタマイズ	
	情報	
	オフ	

	名前	説明
	電源ボタン	マシンをスタンバイに切り替えます
	カップヒーター	
	フィルター	水タンク内のフィルターカートリッジを交換します
	洗浄剤	FoamMaster の洗浄剤が空です
	お気に入り	お気に入りのキー、よく使う機能に割り当てることができます
	サービス/設定/ 管理	
	コーヒー豆 (左/右)	
	ドリンク: 2 杯	
	コールドミルク	
	パウダーフィード	

※接続しているユニット・オプションによって表示されます。

操作メニュー

	名前	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。
	開始ボタン	ドリンクの抽出を開始します。
	戻る/進むボタン	複数ページにわたるメニューをスクロールできます。

エラーメッセージの表示



抽出できないドリンクは、画像が不鮮明（オレンジ色）になっています。ダッシュボードに表示される記号を押すと、エラーメッセージが表示されます。



抽出できないドリンクは、画像が不鮮明（オレンジ色）になっています。画面右上隅の色が付いた部分にタッチすると、エラーメッセージが表示されます。



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

エラーメッセージの色コード



一時停止中です。



システムは正常に動作しています。



一部の機能が動作していません。



一部またはすべての供給源がロックされています。



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」の章を参照してください。

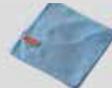
付属品



A600 FoamMaster



ご使用のコーヒーマシンの構成は、マニュアルに示されているものと異なる場合があります。

	名称
	洗浄タブレット (100 個)
	洗浄剤 FoamMaster の洗浄剤
	清掃ブラシ (セット)
	ねじ込み式ブラシ (SU05 のオプション)
	ブラシ補助パーツ (FM/MS のオプション)
	清掃ブラシ
	マイクロファイバークロス
	豆の挽き具合調整用の鍵
	Neoperl ジェットレギュレーター用の鍵
	USB メモリ (4 GB)
	取扱説明書

マシンの説明

A600では、コーヒーを1杯ずつ抽出することができます。ここでは、ご使用のコーヒーマシンの部品、およびコーヒーマシンの機能とオプションの詳細について説明します。

コーヒーマシン A600

概要

A600 コーヒーマシンには、多彩なオプションが用意されています。お求めいただいたコーヒーマシンの概要を把握していただくため、ここでは代表的な構成例をご紹介します。ご使用のコーヒーマシンの構成によっては、外観が写真と異なる場合があります。



A600 の部品

パウダーコンテナ



内蔵の水タンク (オプション)



外付けの水タンク (オプション)



排水タンク (オプション)



メッシュ付きドリフトレイ



コーヒー豆ホッパー



抽出ユニット



カス受け



FoamMaster の部品



温度表示

メインスイッチ



追加ユニット

このコーヒーマシンは、追加ユニットを設置して拡張することができます。
組み合わせ可能な構成であることを確認した上で、追加ユニットの取扱説明書を参照してください。



FoamMaster

(オプション)

FoamMaster は、美味しいミルクフォームドリンクを提供します。ミルクを新鮮に保ち、加熱やフォームを抽出するためのマシンです。

FoamMaster は A600 と連結して使うことができます。



冷蔵ユニット SU05

(オプション)

A600 に冷蔵ユニットを追加すれば、コーヒー用のミルクを新鮮に保つことができます。

A600 に使用可能なその他の冷蔵ユニット:

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



フレーバーステーション

(オプション)

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



カップウォーマー

(オプション)

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。

カップウォーマーはA600の隣にすっきりと収まります。

支払いシステム

(オプション)

支払いデータを記録するためのものです。

操作画面

以下は、[クイックセレクト] モードでの操作画面のメニューです。

[FRANKE] ボタンは、メンテナ
ンスレベルとドリンクレベル
の切り替えに使用します。



戻る/進むボタンにタッチして、
複数ページにわたるメニュー
をスクロールできます。

操作メニュー



目的のフィールドをタッチして、
オプションを選択します。

省エネモードへの切り替え



スクロールするには、画面の
右側および左側にある矢印
キーを押します。



メンテナンスレベルに切り
替えます。



スタンバイボタンにタッチして
確定します。



省エネモードを終了するには、
操作画面をタッチします。

動作モードの概要

[キャッシュレジスター] モード

(支払いシステム接続の場合)

フルサービス



[キャッシュレジスター] モードは、フルサービス用の動作モードです。コーヒーマシンでドリンクを作りながら、別の注文を追加することができます。

操作画面の構成:

- レベル 1: ドリンクの選択。選択できるドリンクのオプションが左側に列表示され、ドリンクのステータスと予約リストが右側に表示されます。

個別調整:

- 画面表示: 表示するドリンク数は、2x2、3x3、4x4から選択できます。

[クイックセレクト] モード

(クレジットモードでのオプション)

セルフサービス



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

操作画面の構成:

- レベル 1: ドリンクの選択
- レベル 2: ドリンクの選択ステータス、ドリンクオプションの選択、ドリンクの抽出 (オンになっている場合)

個別調整:

- 画面表示: 表示するドリンク数は、2x3、3x4、4x5から選択できます。
- クレジットモードをオンにできます。

[メニューカード] モード

セルフサービス



[メニューカード] モードは、セルフサービス方式に最適なモードです。メニューカードにさまざまなドリンクが表示され、お客様は好きなドリンクを選ぶことができます。

操作画面の構成:

- レベル 1: カスタムで選択したドリンクがメニューカードに表示されます。
- レベル 2: ドリンクの選択
- レベル 3: ドリンクの選択ステータス

[キャッシュレジスター] モード



ドリンクの選択

[クイックセレクト] モード



ドリンクの選択

[メニューカード] モード



メニューカード



ドリンクの選択

ドリンクの選択ステータス (オンになっている場合)



機能:

- ドリンクのプレビュー
- ドリンクオプションの表示
- 抽出開始



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。

[クイックセレクト] モードでのクレジットモード



画面表示:

- ドリンクの価格
- クレジット
- クレジット残高不足



- クレジットモード設定の場合、ドリンク選択ステータスでドリンクのオプションは追加できません。
- クレジットモードをオンにするには、[マイ設定]メニューで、[1 マシンの設定]、[1.5 支払いシステム]の順に選択し、[支払をオン]を選択します。

マシンの設置および技術仕様

A600を正しくお使いいただくため、マシンを正しく設置してください。
設置は当社のサービス技術者にお任せください。ここでは、コーヒーマシンを快適にお使いいただくために
設置に際してお客様に準備していただくことを説明します。

A600 技術仕様 (FCS4043)

コーヒー豆ホッパー	2x1.2kg (グラインダー 2 基) (仕様によって異なる)	
パウダーコンテナ	2x1 kg (仕様によって異なる)	
カス受け	60～110 杯分 (挽き豆量によって異なる) (オプション: カス排出口)	
コーヒーボイラー	0.9リットル、動作圧 800kPa (8bar)、 230V、2.5kW (10A ヒューズの場合1.8kW)	
給湯/スチームボイラー	0.9リットル、動作圧 100kPa (2.1bar)、 230V、2.5kW (10A ヒューズの場合1.8kW)	
電気仕様 (銘板を参照)	EU	220～240V/50～60Hz 1LNPE 2.4kW～2.8kW ヒューズ:16A (固定) 220～240V/50Hz 1LNPE 2.1kW～2.3kW ヒューズ:10A (固定)
	米国	200～220V/60Hz 2LPE 4.5kW～5.3kW ヒューズ:30A (固定)
	日本	200V/50～60Hz 2LPE 2.3kW ヒューズ:16A (固定)
	中国	220V/50Hz 1LNPE 2.4kW ヒューズ:16A (固定)
騒音レベル	70dB 未満	
重量	約 38kg	
固定の給水接続	G 3/8 インチ、外側ねじ切り	
水パイプライン圧力	80～800kPa (0.8～8.0bar)	
水タンク	内蔵/外付け (オプション)	
排水タンク	内蔵/外付け (オプション)	
水の硬度	水1リットルあたり酸化カルシウム 70mg 以下 (7dH、13° fH)	
推奨 pH 値	7	
排水	直径 50mm	
排水管	最小直径 1 インチ	
外気条件	湿度: 80% 以下 気温: 10～32℃	

FoamMaster SU05 FM (オプション) / SU05 MS(オプション)

マシンタイプ	FCS4048	
ミルクコンテナ	5リットル	
電気仕様	EU	220 ~240V 1LNPE 50/60Hz
		SU05FM 1.95 ~ 2.3kW
		SU05MS 消費電流: 0.72A
	米国	120V 1LNPE 60Hz
SU05FM 1.44kW		
	SU05MS 消費電流: 1.5 A	
電気ケーブル	1800mm	
外気条件	湿度: 80% 以下	
	気温: 10~32℃	
冷却剤	R134a / 40g	
気候クラス	N (温帯気候)	
騒音レベル	70dB未満 (A)	
冷却温度	2.0~5.0℃	
空虚重量	SU05MS 16.1kg (ベース付き17.6kg)	
	SU05FM 23.0kg (ベース付き24.5kg)	
幅/奥行/高さ	270 mm/474mm/540mm	

カップウォーマー CW (オプション)

マシンタイプ	FCS4054
ボトル収納量	最大 120 個 (カップの大きさにより異なります)
電気仕様	220~240V 1LNPE 120W 50/60Hz ヒューズ: 10A
重量	約20kg
幅/奥行/高さ	270mm/475mm/540mm

支払いシステム AC (オプション)

マシンタイプ	FCS4056
電気仕様	85~264V 1LNPE
重量	約 18kg
水タンク/ドリフトレイ	3リットル
幅/奥行/高さ	200mm/451mm/542mm

フレーバーステーション FS30 (オプション)

マシンタイプ	FCS4055
ボトル収納量	最大 3 種類のシロップ
電気仕様	220~240V 1LNPE 75W 50/60Hz ヒューズ: 10 A
電気ケーブル	1800mm
重量	約 17kg
幅/奥行/高さ	200mm/451mm/545mm

冷蔵ユニット KE200 (オプション)

重量	約 13kg
幅/奥行/高さ	225mm/453mm/330mm

Chill & Cup (オプション)

重量	約 29kg
幅/奥行/高さ	334mm/471mm/502mm

基本冷蔵ユニット UKE (オプション)

重量	約 27kg
幅/奥行/高さ	320mm/646mm/238mm

SU12/UT12 (オプション)

重量	約 26kg
幅/奥行/高さ	340mm/475mm/540mm

水タンク/排水タンク (オプション)

水タンク (内蔵)	4リットル
水タンク (外付け)	14リットル
水タンク/ドリフトレイ	3リットル
排水タンク (外付け)	14リットル

マシンの起動

この章では、A600コーヒーマシンをはじめて起動する場合の手順について説明します。

A600 初回の起動



当社のサービス技術者が初回の起動を行い、操作方法についてご説明いたします。

A600 毎日の起動



警告

やけどの恐れあり!

熱湯や高温の蒸気でやけどをする恐れがあります。

- 抽出部や噴出口には触れないでください。

01



操作画面をタッチします。

02



加熱時にボイラーシステムの空気抜きとすすぎが自動的に行われます。



必要に応じて、コーヒー豆、自動抽出器用パウダー、ミルク、シロップなどを追加します。また、水タンクを使用する場合は、水タンクに注水します。

03



操作準備が整いました。

コンテナの補充/コンテナを空にする

バラエティー豊富なドリンクを、いつでもお客様にお出しできるように、コーヒー豆やフレーバーなど、必要な材料が揃っているか常に確認してください。

コーヒー豆、パウダー、水

コーヒー豆ホッパーとパウダーコンテナへの充填



警告

目などのケガや装置破損の恐れあり

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したり、装置を損傷したりする恐れがあります。

- 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。



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



水タンクへの注水 (オプション) ※水タンク仕様の場合



01 水タンクを引き出します。
蓋を外します。



02 水タンクの注水マークまで
新鮮な水を注ぎます。
センサーの表面は乾いた状態
にしておく必要があります。



浄水フィルターの挿入方法
および交換方法については、
「A600のお手入れ」の章
(33ページ) で説明して
います。



03 蓋を取り付けます。
水タンクをスライドさせて
装置に戻します。

注意

マシンの損傷

正しく充填しないと、マシンが
損傷する恐れがあります。

- 水タンクには水以外入れ
ないでください。

流体システムにミルクが入って
いる場合

- 電源を遮断してください。
- サービスまでご連絡ください。

コーヒー豆ホッパーを空にする/豆の挽き具合を設定する



01 ロックスライドを止まる位置
まで手前に引きます。



02 コーヒー豆ホッパーを持ち
上げて取り外します。
コーヒー豆ホッパーを空に
して、洗って乾かします。



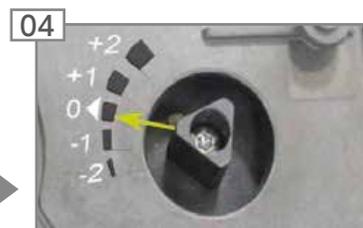
コーヒー豆ホッパーを洗浄
する際の注意事項につい
ては、「A600のお手入れ」の
章 (32ページ) を参照して
ください。



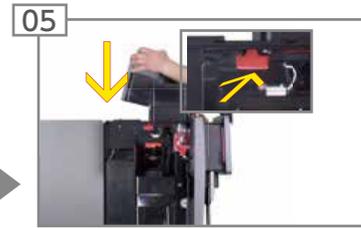
必要に応じて、各グライ
ンダーのステージで豆の
挽き具合を設定できます。



03 グラインダー調整レンチで
豆の挽き具合を設定します。



04 +2 => 非常に粗い
0 => 普通
-2 => 非常に細かい



05 コーヒー豆ホッパーを取り付
けます。
ロックスライドを止まる位置
まで押し込みます。

注意

機能障害の恐れあり

コーヒー豆ホッパーおよびパウダーコンテナ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風味の両方が損なわ
れる可能性があります。

- ロックスライドを奥まで押し込んでください。

パウダーコンテナを空にする

注意

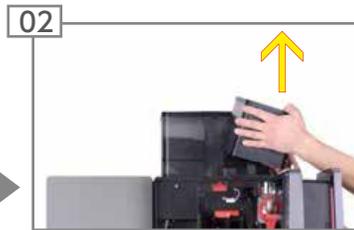
汚れ

パウダーがこぼれることがあります。

- パウダーコンテナを持ち運ぶときは、必ずコンテナを上向きにして閉じてください。



01 ロックスライドを止まる位置まで手前に引きます。



02 パウダーコンテナを持ち上げて取り外します。パウダーコンテナを空にします。

△注意

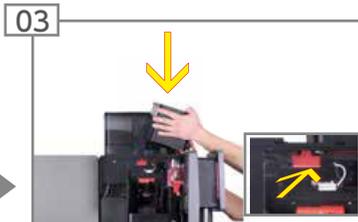
切り傷/圧迫によるケガ

パウダーコンテナのコンベヤで、切り傷や、圧迫によるケガを負う恐れがあります。

- パウダーコンテナを洗浄するときは注意してください。



洗浄する際の注意事項については、「A600のお手入れ」の章（32ページ）を参照してください。



03 パウダーコンテナを取り付けます。ロックスライドを奥まで押し込みます。

注意

機能障害の恐れあり

コーヒー豆ホッパーおよびパウダーコンテナ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風味の両方が損なわれる可能性があります。

- ロックスライドを奥まで押し込んでください。

カス受けを空にする

注意

カビの発生

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。

- カス受けは毎日 1 回以上、空にして洗ってください。



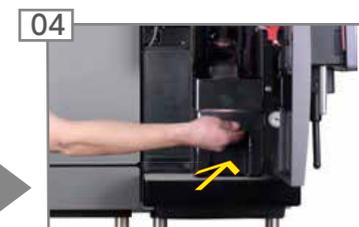
01 ドアを開いて、カス受けを取り出します。



02 [ドアが開いています] というメッセージが操作画面に表示されます。



03 カス受けを空にして、洗って乾かします。



04 カス受けを挿入し、ドアを閉めます。

注意

ドリンクの品質

誤った取り扱いをすると、ミルクの品質が低下する恐れがあります。

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



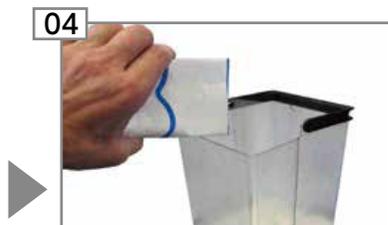
01 ドアを開け、冷蔵ユニットの電源をオンにします。



02 冷却チャンバーの現在の温度が表示されます。



03 ミルクコンテナを取り出します。



04 ミルクコンテナの蓋を外します。
ミルクコンテナに冷たいミルクを最大 5 リットル入れます。



05 ミルクコンテナの蓋を取り付けます。



06 ミルクコンテナを奥までスライドさせます。



07 ドアを閉じます。

ミルクシステムを洗浄する際の注意事項については、「A600 のお手入れ」の章 (33 ページ) を参照してください。



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

冷蔵ユニットを空にする

注意

ミルクの品質

冷蔵ユニットは、コーヒーマシンの使用時にミルクを冷却しておくための専用装置です。

- 長時間（一晩など）コーヒーマシンを使用しない場合は、ミルクを取り出し、冷蔵庫に保管してください。



△ 注意

ミルクの腐敗によって健康を害する恐れあり

洗浄が十分でないと、ミルクのカスがマシンにこびりつき、抽出口を詰まらせたり飲み物に混入したりする恐れがあります。

- 冷蔵ユニットとミルクシステムは、自動洗浄プログラムを実行して、毎日 1 回以上洗浄してください。



ドリンクを作る

この章では飲み物の作り方や、ドリンクメニューに応じたマシンの使い方について説明します。

[クイックセレクト] モードでドリンクを作る



01
ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出の下に置きます。

警告

やけどの恐れあり!

抽出口とドリンクは大変熱くなっています。

- 抽出口の下に手を入れないでください。
- 万が一やけどを負った場合は、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。



02
ドリンクを選択します。



03
ドリンクの選択ステータスに、ドリンクのプレビューが表示されます。
ドリンクオプションを選択します。



04
緑色のボタンにタッチすると、抽出が始まります。



05
抽出口が下がり、抽出が始まります。



06
ドリンクの選択画面が表示されます。
ドリンクができあがりました。

[キャッシュレジスター] モードでドリンクを作る ※オプション



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。

- 必要なグラスやカップを用意しておきます。
- ドリンクを作りながら、予約リストに新しいドリンクを追加することができます。
- 予約リストのドリンクを選択して取り消すことができます。



01
ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出口の下に置きます。



警告

やけどの恐れあり!
抽出口とドリンクは大変熱くなっています。

- 抽出口の下に手を入れないでください。
- 万が一やけどを負った場合は、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。



02
ドリンクオプションを選択します。



03
ドリンクを選択します。抽出が始まります。



04
必要に応じて、予約リストにドリンクを追加します。



05
緑色のボタンを押すと、予約リストのドリンクの抽出が始まります。



06
抽出口が下がり、次の抽出が始まります。



07
ドリンクの選択画面が表示されます。すべてのドリンクができあがりました。

[メニューカード] モードでドリンクを作る ※オプション



01
ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出口の下に置きます。



02
画面をスワイプして、メニューカードの表示を切り替えます。



03
目的のメニューカードにタッチします。
ドリンクの簡単な説明が表示されます。

⚠ 警告

やけどの恐れあり!

抽出口とドリンクは大変熱くなっています。

- 抽出口の下に手を入れないでください。
- 万が一やけどを負った場合は、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。



04
ドリンクを選択します。



05
ドリンクの選択ステータスに、ドリンクのプレビューが表示されます。
ドリンクオプションを選択します。



06
緑色のボタンにタッチすると、抽出が始まります。



07
抽出口が下がり、抽出が始まります。



08
メニューカードが表示されます。
ドリンクができあがりました。

コーヒー粉を使ってドリンクを作る

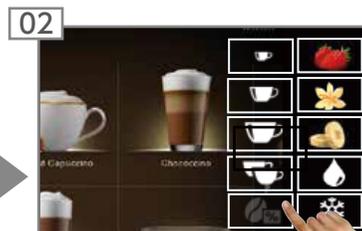
例：[クイックセレクト] モード



- コーヒー粉 (カフェインレスまたはカフェインあり)のみを使用できます。
- 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。



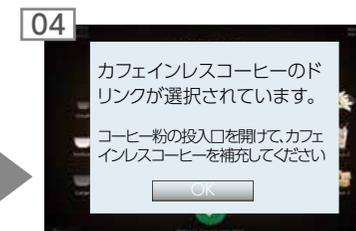
01 ドリンクに適したカップまたはグラスを抽出の下に置きます。



02 カフェインレスコーヒーの選択キーを押します。



03 カフェインレスコーヒーの選択キーが点灯します。



04 メッセージ：コーヒー粉の投入口を開けて、カフェインレスコーヒーを補充してください。



05 コーヒー粉のマニュアル投入口を開けます。



06 コーヒー粉を補充します。投入口を閉めます。

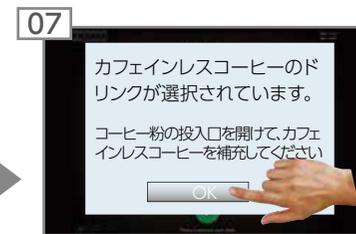


警告

やけどの恐れあり!

抽出口とドリンクは大変熱くなっています。

- 抽出口の下に手を入れないでください。
- 万が一やけどを負った場合は、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。



07 [OK]で確定します。



08 抽出口が下がり、抽出が始まります。



09 ドリンクの選択画面が表示されます。ドリンクができあがりました。

スチームディスペンサー (Autosteam/Autosteam Pro)

例：[クイックセレクト] モード



Autosteamを使って、ミルクを温めたり、ミルクフォームを作ったりすることができます。ミルク以外のドリンクを温めることもできます。



01 スチームの噴出口に適切な容器をセットします。



警告

やけどの恐れあり!

抽出口とドリンクは大変熱くなっています。

- 抽出口の下に手を入れないでください。
- 万が一やけどを負った場合は、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。



02 スチームディスペンサーを選択します。ただちにスチームの噴出が開始されます。



スチーム噴出口のモデルに応じて、ドリンクが指定の温度に達したとき (Autosteam/Autosteam Pro)、またはスチームディスペンサーサイクルが終了したとき (スチーム噴出口)、スチームディスペンサーが自動的に終了します。

これとは関係なく、キャンセルボタンを押していつでもスチームの噴出を終了できます。



04 ドリンクが指定温度に達しました。ドリンクの簡単な説明が表示されます。



05 毎回の使用後:

- スチーム噴出口を湿らせたクロスで拭いてください。
- スチームディスペンサーを少しの間起動して、ノズルを洗浄してください。

A600のお手入れ

常に最高の一杯をお楽しみいただくために、A600は毎日 1 回以上洗浄し、定期的に点検してください。

自動洗浄の概要



極上のコーヒーを味わうために必ずマシンを洗浄してください。
コーヒーの美味しさを余すところなく引き出すには、コーヒーマシンのお手入れが不可欠です。
毎日お手入れすることで、より豊かな味わいをお楽しみいただけます。
コーヒーマシンは、使用状況に応じて毎日 1 回以上洗浄してください。
取り外し可能な部品については、すべて「5 つのステップ」に従ってください。



用意する洗浄セット:

- 洗浄タブレット
- マイクロファイバークロス
- ブラシセット
- 洗浄コンテナ
- 洗浄剤

取り外し可能な部品の洗浄 - 5 つのステップ



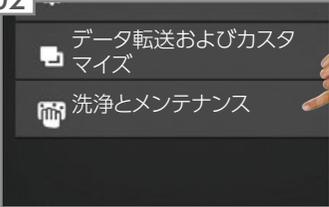
洗浄とメンテナンスのプラン

頻度	作業	追加情報
毎日	A600 の洗浄	30ページを参照してください。
	スチーム噴出口の洗浄	30ページを参照してください。
	冷蔵ユニットの内部、ドアの内側、ドアシールの洗浄	33ページを参照してください。
	内蔵の水タンクの洗浄	33ページを参照してください。
	外付けの水タンク/排水タンクおよび接続ラインの洗浄	33ページを参照してください。
	ミルクコンテナのミルクホースおよび吸引フィルターの洗浄	33ページを参照してください。
週 1 回	コーヒー豆ホッパーの洗浄	32ページの画像 1 ~ 5 を参照してください。
	パウダーコンテナの洗浄	32ページの画像 6 ~ 9 を参照してください。
	抽出ユニットの洗浄	33ページの画像 10 を参照してください。
必要に応じて/メッセージが表示されたら	A600 のすすぎ	31ページを参照してください。
	給湯用のジェットレギュレーターの高圧洗浄	33ページの画像 14 を参照してください。
	水タンクの浄水フィルターの交換	33ページの画像 7、9 を参照してください。

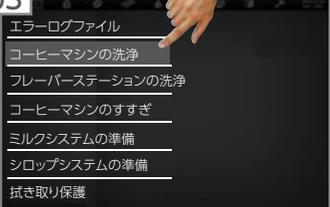
自動洗浄の開始

01  メンテナンスレベルに切り替えます。認証が必要な場合は、PIN コードを入力します。

 工場出荷時のPIN コードは「1111」です。

02  [洗浄とメンテナンス] を選択します。

警告
熱湯によるやけどの恐れあり。
洗浄中は、熱湯およびスチームが繰り返し放出されます。
・抽出部や噴出口には触れないでください。

03  [コーヒーマシンの洗浄] または [フレーバーステーションの洗浄] を選択して確定します。

04  操作画面に表示される手順に従い、[続ける] をタッチして確認します。

05  次の手順が画面に表示されます。

 洗浄サイクル後、マシンはメンテナンスレベルまたは省エネモードに切り替わります。
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。

スチーム噴出口の洗浄

01  約5cmの深さになるまでコンテナに冷水と30 mlの洗浄剤を注ぎます。約1分間、スチーム噴出口の下に置きます。

02  [Autosteam/スチーム] を選択します。スチーム噴出口の洗浄が開始されます。

03  コンテナを空にします。コンテナに冷水を注ぎ、スチーム噴出口の下に置きます。

04  [Autosteam/スチーム] を選択します。スチーム噴出口のすすぎが開始されます。

05  コンテナを空にします。スチーム噴出口をクロスで拭きます。

コーヒーマシンのすすぎ



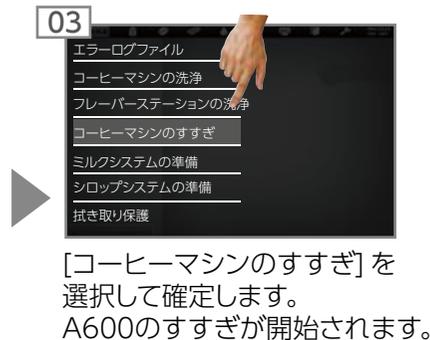
- すすぎだけでは、毎日の洗浄と同じ効果は得られません。コーヒースystemとミルクsystemにカスを残さないため、すすぎは必ず行ってください。
- A600では、電源をオン/オフにしたときのほか、一定間隔で自動すすぎが実行されます。



警告

熱湯によるやけどの恐れあり。
すすぎ中は、熱湯が放出されます。

- 抽出部や噴出口には触れないでください。
- ドリフトレイのメッシュ部分には何も置かないでください。



モニター画面の清掃



コーヒー豆ホッパーとパウダーコンテナの洗浄 (週 1 回)



ドアを開きます。



ロックスライドを手前に引き出します。



コーヒー豆ホッパーを持ち上げて取り外します。コーヒー豆ホッパーを空にします。



コーヒー豆ホッパーを乾いたクロスで拭きます。



コーヒー豆ホッパーを取り付けます。



パウダーコンテナを持ち上げて取り外します。パウダーコンテナを空にします。



パウダーコンテナをクロスで清掃します。必要に応じて、洗剤を使用します。パウダーコンテナを乾いたクロスで拭きます。



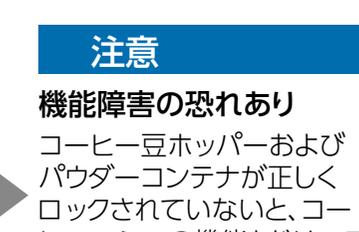
パウダーシュートをブラシで清掃します。



パウダーコンテナを取り付けます。



ロックスライドを奥まで押し込みます。



ドアを閉じます。

注意

汚れ、カビの発生

コーヒー豆ホッパーが乾くまでには時間がかかります。また、取り付け時に水蒸気や少量の液体が放出されることがあります。

- コーヒー豆ホッパーが水に直接触れないようにしてください。
- 洗浄には湿らせたクロスのみを使用してください。
- 洗剤の残りを取り除いてください。
- コーヒー豆ホッパー、パウダーコンテナ等の樹脂部品は絶対に食洗器に入れないでください。変形する恐れがあります。

注意

切り傷/圧迫によるケガ

パウダーコンテナのコンベヤで、切り傷や、圧迫によるケガを負う恐れがあります。

- パウダーコンテナを洗浄するときは注意してください。

注意

機能障害の恐れあり

コーヒー豆ホッパーおよびパウダーコンテナ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風味の両方が損なわれる可能性があります。

- ロックスライドを奥まで押し込んでください。

抽出ユニットの洗浄



01 ドアを開けます。



02 抽出ユニットのロックを反時計回りに回して解除します。



03 抽出ユニットを取り外します。



04 抽出ユニットを洗浄します。

本体側の清掃



05 ユニットを取り付ける前に本体側の粉吐出口と回りの粉を取り除いてください。

抽出ユニットの洗浄



06 抽出ユニットはシンク内で水洗いをしてください。



07 ピストン周りのコーヒー粉を付属ブラシで洗浄してください。



08 抽出ユニットの赤枠部分や赤丸部分の穴にコーヒー粉が残らないよう。粉を洗い流し取り除いてください。



内蔵の水タンクの洗浄/フィルターカートリッジの交換 ※水タンク仕様の場合



10 水タンクを引き出します。蓋を外します。



11 フィルターカートリッジ(オプション)を反時計回りに回して取り外します。



12 「5つのステップ」に従って水タンクを洗浄します。



13 新しいフィルターカートリッジに水を入れます。フィルターカートリッジをフィルターホルダーに取り付け、時計回りに回して固定します。



14 水タンクに蓋をして、マシンに押し込みます。

抽出ユニットの洗浄

注意

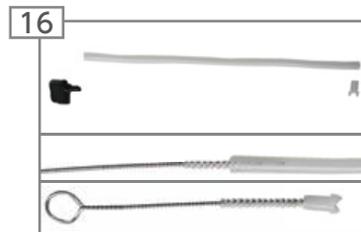
機能障害の恐れあり

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

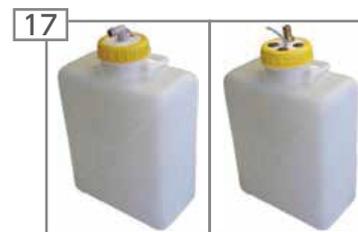
- 「5つのステップ」に従って追加ユニットを洗浄してください。
- 以下に示す追加ユニット用の手順に従ってください。



15 冷蔵ユニットとその接続ラインを洗浄します。



16 ミルクホースを取り外します。ホースをブラシで洗浄します。吸引フィルターをねじ込み式ブラシで洗浄します。



17 水タンク/排水タンクおよび接続ラインを洗浄します。



18 給湯用のジェットレギュレーターをツールで取り外し、湯垢除去を行います。

設定

A600 は個別にプログラミングができるため、思い通りの柔軟な設定が可能です。

プログラミングの概要



- 次のページで、プログラミング可能なメニューの全項目をご確認いただけます。
設定によっては、お使いのA600でメニュー項目の一部が使用できないことがあります。
- 出荷時に割り当て済みのデフォルトの PIN コードは次の通りです。

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

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



01
メンテナンスレベルに切り替えます。

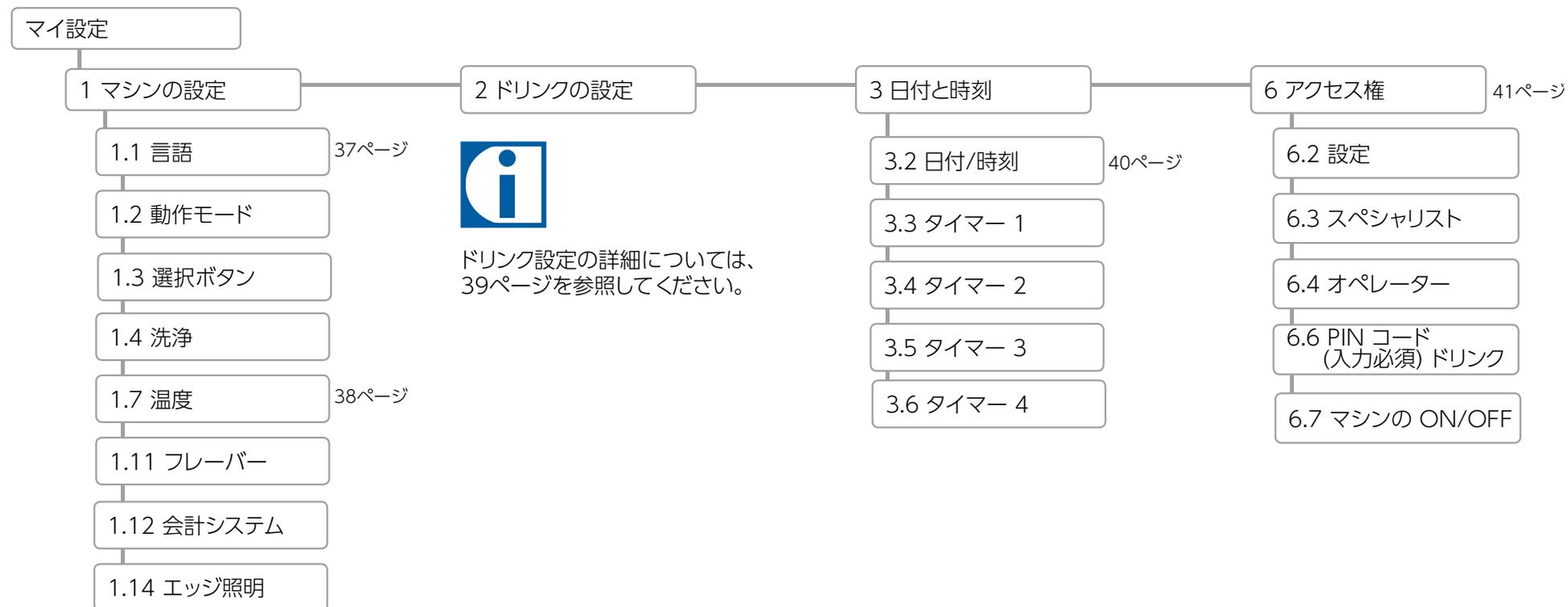
02
PIN で認証を行います。

03
メニューを選択します。

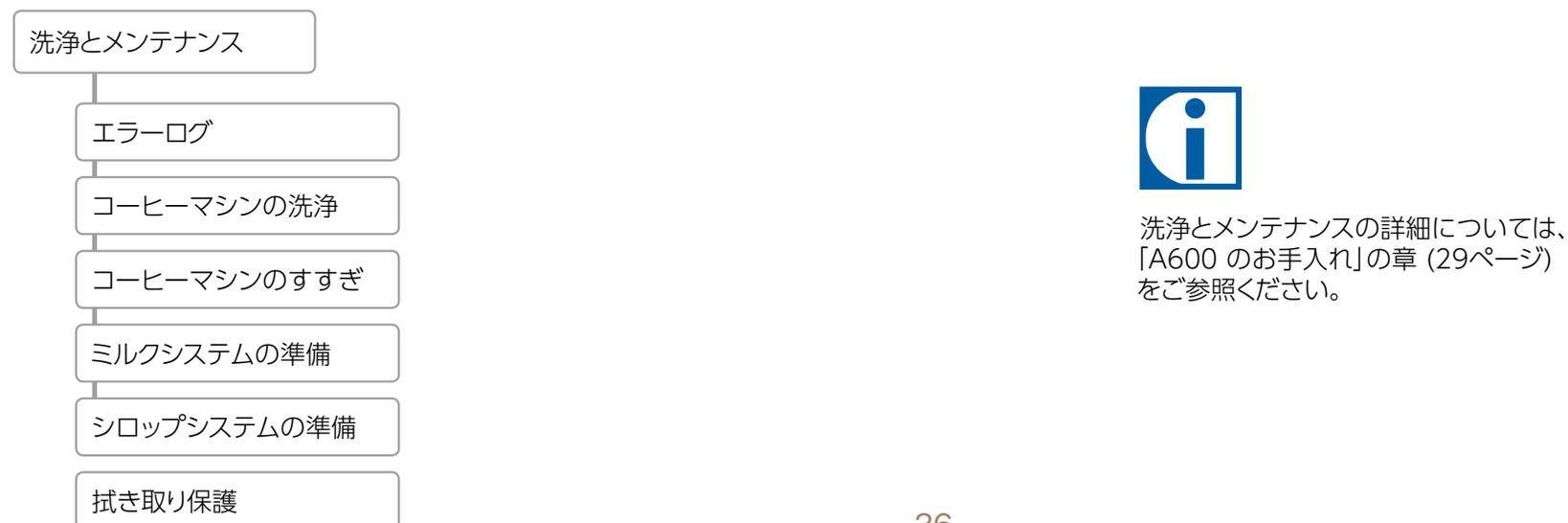


設定を変更した場合は、
[保存] を選択して変更内容を確定してください。

[マイ設定] メニュー階層



[洗浄とメンテナンス] メニュー階層



マイ設定

1 マシンの設定

マイ設定

1 マシンの設定

1.1 言語

パラメータ	値の範囲	備考
言語を選択	DE、EN、FR、NL、DA、FI、NO、SV、PL、CS、UK、RU など	ユーザーインターフェースがすぐに選択した言語に切り替わります。 デフォルト：DE（ドイツ語）

1.2 動作モード

パラメータ	値の範囲	備考
動作モード： 使用方法	<ul style="list-style-type: none">フルサービスセルフサービス	
動作モード	<ul style="list-style-type: none">クイックセレクトメニューカードキャッシュレジスター	<ul style="list-style-type: none">[セルフサービス]の場合、[クイックセレクト]または[メニューカード]を選択できます。[フルサービス]の場合、使用できる動作モードは[キャッシュレジスター]だけです。
1 ページの表示数	<ul style="list-style-type: none">キャッシュレジスター：4、9、16クイックセレクト/ メニューカード6、12、20	<ul style="list-style-type: none">同時に表示されるドリンクの数デフォルト：16 または 12
ドリンクを調整	はい/いいえ	<ul style="list-style-type: none">セルフサービスで使用するお客様が、選択ボタンの割り当てに応じて、選択したドリンクを調整できるかどうかデフォルト：いいえ
カスタム画像	はい/いいえ	<ul style="list-style-type: none">カスタム画像の許可デフォルト：いいえ
オプション： キャンセルボタンの表示	はい/いいえ	

1.4 洗浄

パラメータ	値の範囲	備考
プロセス動作： ブザー	はい/いいえ	<ul style="list-style-type: none">洗浄中の動作に関する音声信号デフォルト：いいえ

1 マシンの設定(続き)

1.7 温度	パラメータ	値の範囲	備考
	コーヒー	-20 % ~ +20 %	<ul style="list-style-type: none"> • コーヒーボイラーの温度は、サービス技術者によってあらかじめ設定されています。 • 設定温度は、スライドコントローラーを使用して % 単位で調整できます。
	給湯/スチーム	-20 % ~ +20 %	<ul style="list-style-type: none"> • 給湯/スチームボイラーの温度は、サービス技術者によってあらかじめ設定されています。 • 設定温度は、スライドコントローラーを使用して % 単位で調整できます。
	給湯	-20 % ~ +20 %	<ul style="list-style-type: none"> • 給湯ボイラーの温度は、サービス技術者によってあらかじめ設定されています。 • 設定温度は、スライドコントローラーを使用して % 単位で調整できます。
1.11 フレーバー	パラメータ	値の範囲	備考
	フレーバー: カウントの有効化	はい/いいえ	フレーバードリンクのカウントのオン/オフを切り替えます。
	フレーバー 1 ~ 3	<ul style="list-style-type: none"> • [シロップバラエティのリスト] • ユーザー定義 	<ul style="list-style-type: none"> • 後のドリンク設定では、ここに保存されているフレーバータイプだけを使用できます。 • [ユーザー定義] を選択した場合は、お好みに合わせてフレーバータイプの名前を付けることができます。
1.12 会計システム	パラメータ	値の範囲	備考
	支払いタイプを選択	オン/オフ	支払いのオン/オフを切り替えます。
	支払いポップアップ: ポップアップを表示	はい/いいえ	ポップアップウィンドウの表示をオンまたはオフにします。
1.14 エッジ照明	パラメータ	値の範囲	備考
	照明を選択	<ul style="list-style-type: none"> • オフ • 赤、緑、青 	デフォルト：グラデーション
	エッジ照明のエラー表示	はい/いいえ	

ドリンクを設定する



- ドリンクごとに 3 種類のバリエーションをカスタム設定できます。基本ドリンクは変更できません。
- 選択したドリンクに関して設定可能な値が表示されます。
- % 単位の調整は、事前設定済みの値に基づいています。
- 「ドリンクの風味に関するトラブルシューティング」の章 (53ページ) で、値の設定に関するヒントをご確認ください。

作業	メニュー項目	情報/手順	番号
ドリンクを選択する		矢印で定義するドリンクを選択し、編集するバリエーションを選択します。	4、1
ドリンクの表示や説明文を変更する	一般	ドリンクの表示を入力し、説明文を選択します。	2、7
価格を決定する (支払いがオンの場合にのみ使用可能)	一般	PLU、価格、トークンを決定します。[無料] オプションを選択します。	7
水量、グラインダー、事前抽出の量、圧力量を調整する	コーヒー	パラメータを調整します。	2、7
ミルクの量を調整する	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する	ミルクフォーム	ミルクフォームの量を % 単位で調整します。	2、7
パウダーのオプションを変更する	パウダー	水量 1 および 2、パウダーの量 1 および 2 を % 単位で調整します。	2、7
シロップの量を増やす/減らす	フレーバー	さまざまなフレーバーシロップの量を % 単位で調整します。	2、7
テストドリンクを抽出する	テスト	変更した設定でテストドリンクを抽出するには、[テスト] を選択します。	6
このドリンクを選択したときに抽出するバリエーションを設定する		バリエーションを選択し、チェックマークで確定します。	1、5
ドリンクの設定を保存する	保存	ドリンクの設定を保存するには、[保存] を選択します。	3

日付と時刻

日付と時刻			
マシンの ON/OFF	パラメータ	値の範囲	備考
	PIN 入力	はい/いいえ	<ul style="list-style-type: none"> • はい：PIN コードを入力した場合にのみ、コーヒーマシンの電源をオン/オフにすることができます。 • デフォルト：いいえ
日付と時刻	パラメータ	値の範囲	備考
	表示	12 時間/24 時間	—
	日	0～31	曜日を設定
	月	0～12	月を設定
	年	0～63	年を設定
	時	0～23/0～11	時刻 (時) を設定
	分	0～59	時刻 (分) を設定
タイマー 1～4	パラメータ	値の範囲	備考
	オン	月、火、水、木、金、土、日	タッチして、曜日をオンまたはオフにします。
	電源オン時刻 (時)	0～23/0～11	電源をオンにする時刻 (時)
	電源オン時刻 (分)	0～59	電源をオンにする時刻 (分)
	月～土	はい/いいえ	マシンの電源を自動的にオンにする曜日

6 アクセス権

6 アクセス権	パラメータ	値の範囲	備考
6.2 所有者	PIN を設定	0～9	<ul style="list-style-type: none">権限：[マイ設定] へのアクセス、カウンター値の呼び出しデフォルトの PIN：1111
6.3 スペシャリスト	PIN を設定	0～9	<ul style="list-style-type: none">権限：[マイ設定] への制限付きアクセス、 [すべてのドリンク] のカウンター値の呼び出しデフォルトの PIN：2222
6.4 オペレーター	PIN を設定	0～9	<ul style="list-style-type: none">権限：[すべてのドリンク] のカウンター値の呼び出しデフォルトの PIN：7777
6.6 PIN コード (入力必須) ドリンク	PIN を設定	0～9	<ul style="list-style-type: none">権限：PIN コード (入力必須) ドリンクのロックとロック解除デフォルトの PIN：8888
6.7 マシンの ON/OFF	PIN を設定	0～9	<ul style="list-style-type: none">権限：コーヒーマシンの電源のオン/オフデフォルトの PIN：9999

カウンター

	所有者メニュー項目	スペシャリストメニュー項目	オペレーターメニュー項目
VIP システムなし (標準)	4.1 マシン合計	-	-
	4.2 サイクル	-	-
	4.3 浄水フィルター	-	-
	4.4 グライNDER/投入ユニット	-	-
	4.5 洗淨	-	-
	4.6 コーヒードリンク	-	-
	4.7 ミルクドリンク	-	-
	4.9 水ドリンク	-	-
	4.10 パウダードリンク	-	-
	4.11 フレーバードリンク	-	-
	4.12 すべてのドリンク	4.12 すべてのドリンク	4.12 すべてのドリンク
	4.13 メンテナンス	-	-
	VIP システムあり	4.3 浄水フィルター	-
4.5 洗淨		-	-
4.13 メンテナンス		-	-
4.15 ドリンクカウンター		4.15 ドリンクカウンター	4.15 ドリンクカウンター
4.16 ドリンクカウンター合計		4.16 ドリンクカウンター合計	4.16 ドリンクカウンター合計
4.17 リストカウンター		4.17 リストカウンター	4.17 リストカウンター
4.18 リストカウンター合計		4.18 リストカウンター合計	4.18 リストカウンター合計
4.19 売上		4.19 売上	4.19 売上
4.20 書き出し		4.20 書き出し	4.20 書き出し
4.21 リセット		4.21 リセット	4.21 リセット

カスタマイズとデータ転送

A600は、カスタマイズによって活用の幅を広げることができます。

概要



- 次のページで [カスタマイズとデータ転送] メニューの全項目をご確認いただけます。
- [カスタマイズとデータ転送] メニューの PIN コードは[設定]メニューの PIN コードと同じです。工場出荷時の PIN コードは「0000」です。[カスタマイズとデータ転送]メニューの PIN コードを忘れないよう、下のボックス内に書き留めておいてください。



機能

[カスタマイズとデータ転送]メニューから、カスタム画像を追加して表示することができます。カスタマイズした設定は保存が可能です。

コーヒーマシンに内蔵されているフランクの画像または独自の画像をドリンク、スクリーンセーバー、広告イメージに使用できます。動作モードやスクリーンセーバーの動作を設定できます。

A600のデータは、定期的にバックアップしてください。USBメモリを差し込み、操作を開始するだけで、すばやく安全にバックアップできます。

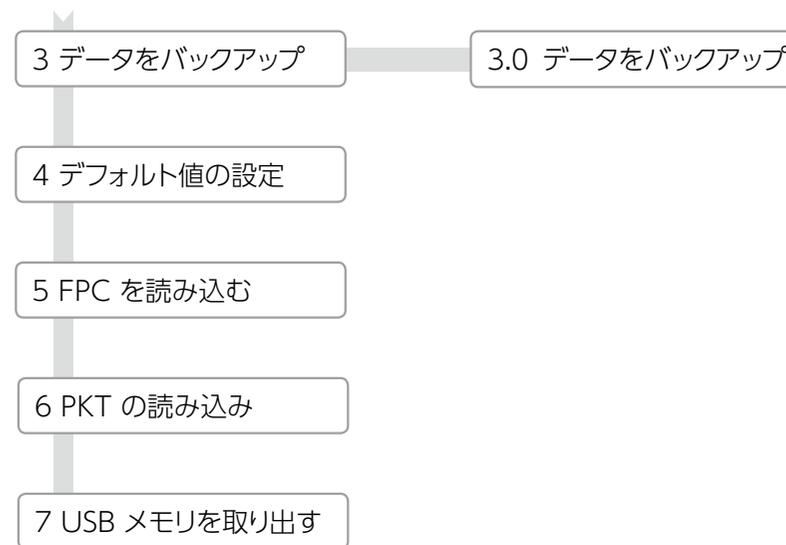
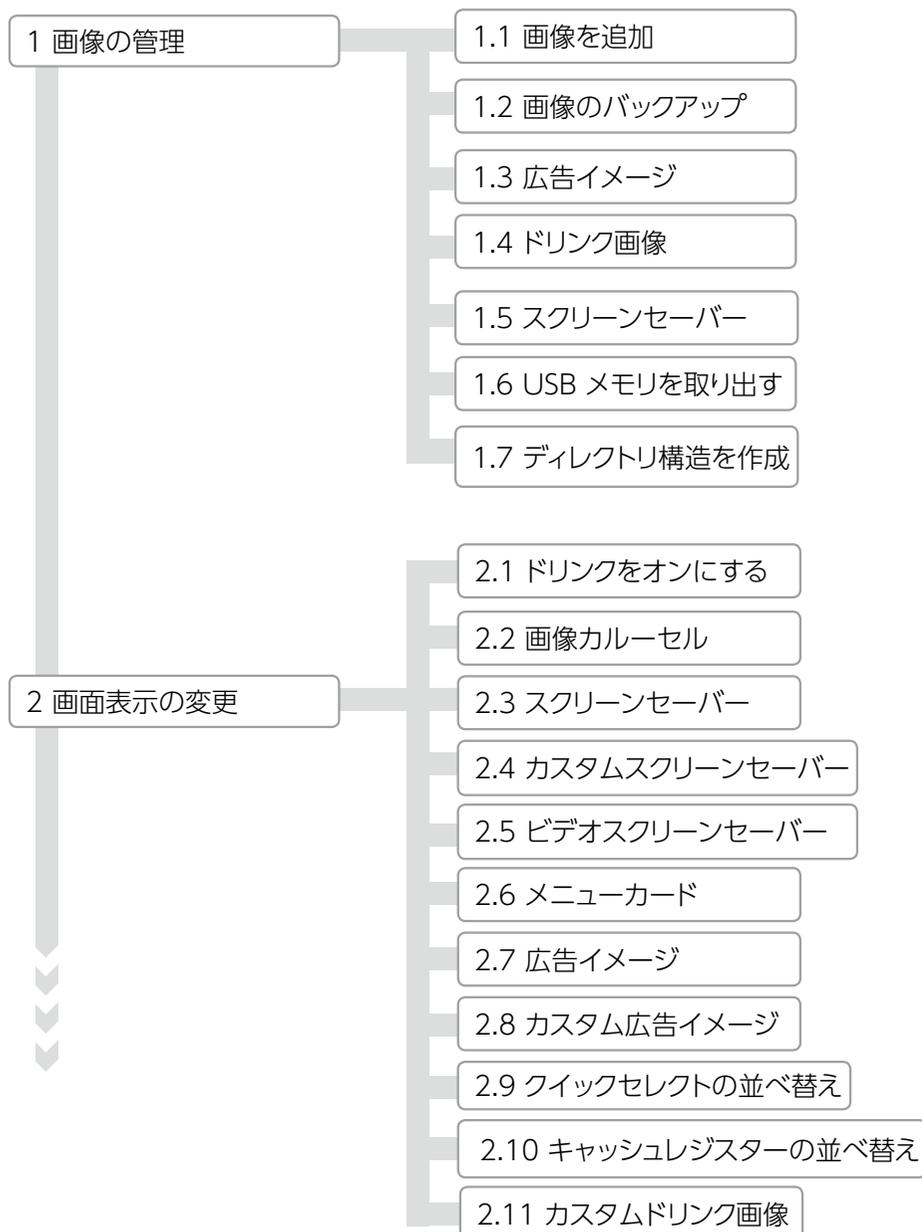


設定を変更した場合は、**[保存]**を選択して変更内容を確定してください。

カスタマイズとデータ転送

	所有者メニュー項目	スペシャリストメニュー項目	オペレーターメニュー項目
1 画像の管理	1.1 画像を追加 1.2 画像のバックアップ 1.3 広告イメージ 1.4 ドリンク画像 1.5 スクリーンセーバー 1.6 USB メモリを取り出す 1.7 ディレクトリ構造を作成	1.1 画像を追加 1.2 画像のバックアップ 1.3 広告イメージ 1.4 ドリンク画像 1.5 スクリーンセーバー 1.6 USB メモリを取り出す 1.7 ディレクトリ構造を作成	- - - - - - -
2 画面表示の変更	2.1 ドリンクをオンにする 2.2 画像カラーセル 1.4 スクリーンセーバー 2.4 カスタムスクリーンセーバー 2.5 ビデオスクリーンセーバー 2.6 メニューカード 2.7 広告イメージ 2.8 カスタム広告イメージ 2.9 クイックセレクトの並べ替え 2.10 キャッシュレジスターの並べ替え 2.11 カスタムドリンク画像	- - - 2.4 カスタムスクリーンセーバー 2.5 ビデオスクリーンセーバー - - 2.7 カスタム広告イメージ - - -	- - - - - - - - - -
3 データをバックアップ/ 読み込む	3.1 データをバックアップ 3.2 XML データをバックアップ	3.1 データをバックアップ 3.2 XML データをバックアップ	- 3.2 XML データをバックアップ
4 デフォルト値の設定	4 デフォルト値の設定	4 デフォルト値の設定	
5 FPC を読み込む	5 FPC を読み込む	5 FPC を読み込む	-
6 PKT の読み込み	6 PKT の読み込み	6 PKT の読み込み	
7 USB メモリを取り出す	7 USB メモリを取り出す	7 USB メモリを取り出す	7 USB メモリを取り出す

[カスタマイズとデータ転送] メニュー階層



- [4 デフォルト値の設定]を選択すると、選択したパラメータを事前設定値にリセットできます。
- [5 FPC を読み込む]を選択すると、有効なフランクのドリンクカタログが収録されている USB メモリを接続して、画像を読み込むことができます。
- [7 USB メモリを取り出す] を選択すると、接続されている USBメモリをシステムからログオフできます。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。

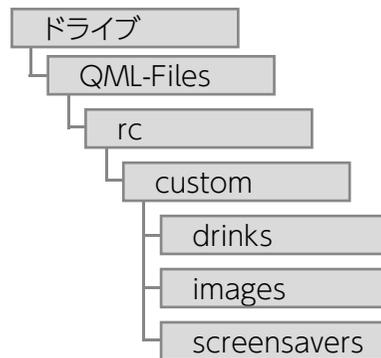
カスタム画像の形式

			
(x)	800 x 600	800 x 600	430 x 274
	PNG (24)	PNG (24)	PNG (24) 8
	---	---	
USB	:\QML-Files\rc\custom\images	:\QML-Files\rc\custom\screensavers	:\QML-Files\rc\custom\drinks

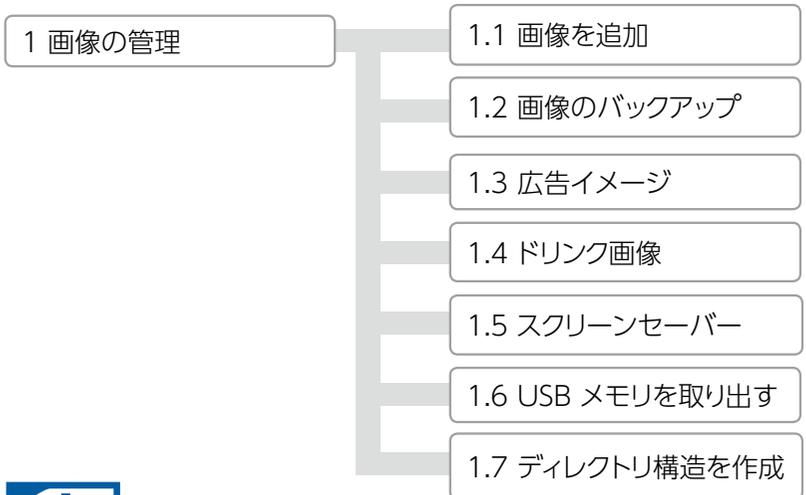
USB メモリのフォルダ構造



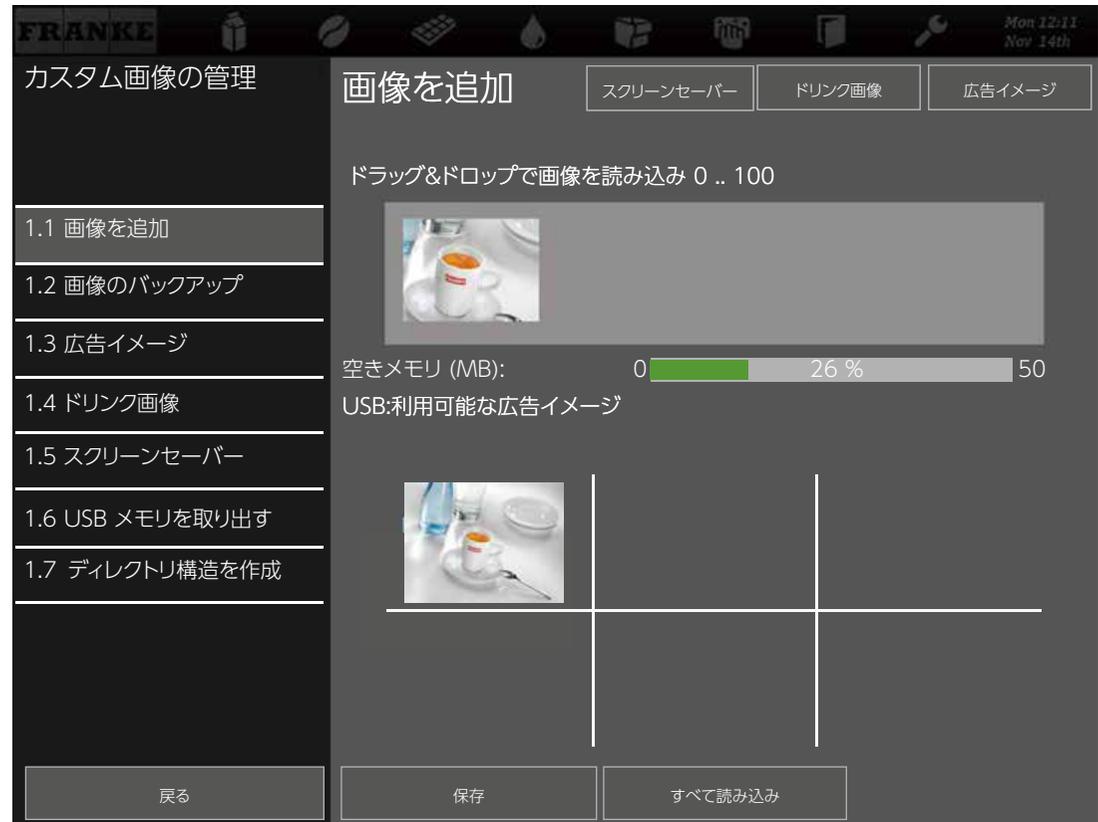
A600が画像を認識できるよう、特定のディレクトリ構造を維持する必要があります。
 作成したフォルダ構造を保存しておくこと、次に使うときにすばやくアクセスできます。
 メニュー項目 [1.7 ディレクトリ構造を作成] で、ディレクトリ構造を自動作成することもできます。



カスタム画像の追加または消去



- 画像のアップロード方法はすべて同じです。
- USBメモリのフォルダ構造が正しく設定され、正しいデータ形式とサイズで画像が保存されている必要があります。



操作	メニュー項目	情報/手順
マシンに画像を読み込む	1.1 画像を追加	<ul style="list-style-type: none"> • ディレクトリ構造を適切に設定した USB メモリを差し込みます。 • 画像の種類を選択します。 • マシンに読み込む画像をドラッグ&ドロップして、[保存] を押します。
マシンの画像を保存する	1.2 画像のバックアップ	<ul style="list-style-type: none"> • USB メモリを差し込みます。 • 画像の種類を選択します。 • USB メモリに画像を 1 枚ずつ、またはすべて保存します。
画像を消去する	1.3 広告イメージ 1.4 ドリンク画像 1.5 スクリーンセーバー	<ul style="list-style-type: none"> • 目的のメニューを開きます。 • 消去する画像を選択し、[クリア] ボタンをタッチします。

カスタム画像を使う

カスタムスクリーンセーバーを設定する

2 画面表示の変更

- 2.1 ドリンクをオンにする
- 2.2 画像カラーセル
- 2.3 スクリーンセーバー
- 2.4 カスタムスクリーンセーバー
- 2.5 ビデオスクリーンセーバー
- 2.6 メニューカード
- 2.7 広告イメージ
- 2.8 カスタム広告イメージ
- 2.9 クイックセレクトの並べ替え
- 2.10 キャッシュレジスターの並べ替え
- 2.11 カスタムドリンク画像



画像カラーセルとスクリーンセーバーがオフになっていることを確認します。

操作	メニュー項目	情報 / 手順
画像を使う	2.1 ~ 2.6	画面下部で、使用する画像にタッチし、上部にドラッグします。
画像を削除する	2.1 ~ 2.6	画面上部で、使用しない画像にタッチし、下部にドラッグします。
選択した画像をプレビュー表示する	2.1 ~ 2.6	選択した画像を確認するには、[プレビュー] を選択します。

カスタム広告イメージを設定する

2 画面表示の変更

2.1 ドリンクをオンにする

2.2 画像カルーセル

2.3 スクリーンセーバー

2.4 カスタムスクリーンセーバー

2.5 ビデオスクリーンセーバー

2.6 メニューカード

2.7 広告イメージ

2.8 カスタム広告イメージ

2.9 クイックセレクトの並べ替え

2.10 キャッシュレジスターの並べ替え

2.11 カスタムドリンク画像



有効にした広告イメージをすべてのドリンクでオンにするには、メニュー項目で[マイ設定]>[ドリンクの設定]の順に選択します。



カスタムドリンク画像を追加する

2 画面表示の変更

2.1 ドリンクをオンにする

2.2 画像カルーセル

2.3 スクリーンセーバー

2.4 カスタムスクリーンセーバー

2.5 ビデオスクリーンセーバー

2.6 メニューカード

2.7 広告イメージ

2.8 カスタム広告イメージ

2.9 クイックセレクトの並べ替え

2.10 キャッシュレジスターの並べ替え

2.11 カスタムドリンク画像



- 画像はそれぞれのドリンクに割り当てる必要があります。
- 画像をオンにするには、メニュー項目で [マイ設定] > [マシンの設定] > [動作モード] の順に選択します。
- 画像が割り当てられていないドリンクには、画像が表示されません。
- コーヒーマシンに内蔵されているFrankeのドリンク画像、またはカスタム画像を使用できます。ただし、両方を同時に使うことはできません。



マシンを長期間使用しない場合について

長期間使用しない場合

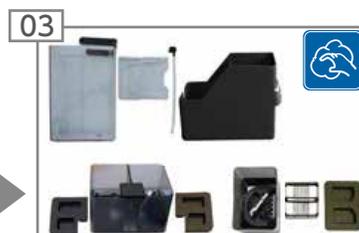
長期間使用しない場合に必要な作業



01 豆ホッパーとパウダーコンテナを空にします。ミルクコンテナを空にします。



02 コーヒーマシンの自動クリーニングを実行します。洗浄方法については、「A600のお手入れ」の章を参照してください。



03 コーヒー豆ホッパーとパウダーコンテナを洗浄します。ミルクコンテナとミルクチューブを洗浄します。



使用しない期間が3週間以内の場合は、手順04に進んでください。

使用しない期間が3週間以内の場合



04 省エネモードに切り替え、コーヒーマシンの電源ケーブルを抜きます。



05 追加ユニットをオフにし、電源ケーブルを抜きます。



06 給水を停止し、必要に応じて水タンクを空にします。

トラブルシューティング

問題が起こった場合は、A600のモニター画面にイベントと情報が表示されます。
問題が解決しない場合は、サービス窓口までご連絡ください。

マシンエラーの解決方法

フルサービスモード



フルサービスモードの場合は、エラーが発生するとエラー記号が点灯します。

エラーメッセージと手順が表示されます。



システム全体に問題が生じるようなエラーが発生した場合は、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。マシンを起動できない場合は、電源を確認してください。

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。

セルフサービスモード



セルフサービスモードの場合は、エラーが発生すると画面右上隅の色が変わります。

お客様向けのメッセージと手順が表示されます。

エラーメッセージの色コード



一時停止中です。



システムは正常に動作しています。



一部の機能が動作していません。



一部またはすべての供給源がロックされています。

ドリンクの風味に関するトラブルシューティング

	考えられる原因	対処法
コーヒーの風味がない	豆の挽き方が粗すぎる 豆の量が少なすぎる ぬるすぎる コーヒー豆が古くなっている コーヒー豆ホッパーが正しくロックされていない	現在よりも細挽きを設定します(19ページを参照)。 豆の量を増やします。 温度を上げます。 新鮮なコーヒー豆を使用します。 コーヒー豆ホッパーのロックを確認します(19ページを参照)。
いつものコーヒーと味が異なる	グラインダーの不具合 コーヒーの減りが早すぎる コーヒー豆が腐敗している 洗剤が残っている カップが汚れている 水(塩素、硬度など)	カスタマーサービスにご連絡ください。 コーヒー豆ホッパーに入れるコーヒー豆の量を減らします。 コーヒー豆を入れ替えます。 マシンをすすぎます。 食器洗浄機を点検します。 水質を点検します。
コーヒーの苦味が気になる	温度が高すぎる 豆の挽き方が細かすぎる 豆の量が少なすぎる ローストが強すぎる	コーヒーの温度を下げます。 現在よりも粗挽きを設定します(19ページを参照)。 豆の量を増やします。 浅煎りのコーヒーを使用します。
コーヒーの酸味が気になる	温度がぬるすぎる ローストが浅い 豆の挽き方が粗すぎる	コーヒーの温度を上げます。 深煎りのコーヒーを使用します。 現在よりも細挽きを設定します(19ページを参照)。
パウダードリンクの濃度	濃い 薄い パウダーにかたまりがある、または湿気がある	パウダーの量を減らすか、水の量を増やします。 パウダーの量を増やすか、水の量を減らします。 パウダーシステムを洗浄して乾燥させます。
パウダードリンクの味	甘すぎる 甘さが足りない おかしい味がする	パウダーの量を減らすか、水の量を増やします。 パウダーの量を増やすか、水の量を減らします。 パウダーシステムを洗浄します。

製品保証書

無料修理規定

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

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

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

支店・営業所

東日本支店	〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル	TEL (03) 5400-5720	FAX (03) 5400-5723
札幌営業所	〒004-0005 札幌市厚別区厚別東五条1丁目4番26号	TEL (011) 898-3636	FAX (011) 897-1467
東京営業所 / 東京ショールーム	〒105-0004 東京都港区新橋6丁目1-11 Daiwa御成門ビル	TEL (03) 5400-5720	FAX (03) 5400-5723
名古屋営業所 / 名古屋ショールーム	〒451-0046 名古屋市西区牛島町5番4号	TEL (052) 587-7678	FAX (052) 587-7677
西日本支店	〒537-0001 大阪市東成区深江北3丁目5番7号	TEL (06) 4259-2655	FAX (06) 4259-2660
大阪営業所 / 大阪ショールーム	〒537-0001 大阪市東成区深江北3丁目5番7号	TEL (06) 4259-2655	FAX (06) 4259-2660
福岡営業所 / 福岡ショールーム	〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目9-3 博多駅前シティビル	TEL (092) 433-0178	FAX (092) 433-0174
テクニカルセンター	〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町95番	TEL (078) 451-8992	FAX (078) 451-8379

ラッキーコーヒーマシン 株式会社

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

東京本部

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