

INSTRUCCIONES DE USO A300

FCS4070



Lea las instrucciones de uso antes de trabajar con la máquina.

Conserve el manual de uso junto a la máquina y entréguelo en caso de venta o cesión de la máquina al siguiente usuario.



IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

Discover more at coffee.franke.com



ÍNDICE

1	Para su seguridad	6
1.1	Uso previsto	6
1.2	Requisitos para el uso de la máquina de café	6
1.3	Explicación de las indicaciones de seguridad	7
1.4	Peligros durante el uso de la máquina de café	8
2	Explicación de los símbolos	11
2.1	Símbolos de las instrucciones	11
2.2	Símbolos empleados en el software	11
3	Volumen de suministro	15
4	Identificación	17
4.1	Posición de las placas de identificación	17
4.2	Clave de tipo	18
5	Descripción del equipo	19
5.1	Máquina de café	19
5.2	Equipos complementarios	20
5.3	Vista de conjunto de los modos de uso	22
5.4	Franke Digital Services (opcional)	23
6	Instalación	24
6.1	Preparativos	24
6.2	Dimensiones	24
6.3	Requisitos en el suministro de agua	26
6.4	Instalación y preparación de la máquina de café	28
6.5	Conexión del suministro de agua	28
6.6	Conectar el desagüe	29
6.7	Conexión del circuito eléctrico	29
6.8	Conectar la máquina	30
7	Primer encendido de la máquina	31
7.1	Rellenar los recursos	32
7.2	Introducir cartucho de descalcificación	32
8	Llenado y vaciado	34
8.1	Llenar la máquina	34
8.2	Llenado de granos	34
8.3	Manejo y almacenamiento de granos de café tostado	35
8.4	Llenado de polvo	35
8.5	Recarga del depósito de agua	36
8.6	Llenar la unidad de refrigeración	36
8.7	Ajuste del grado de molienda	38

8.8	Vaciado del depósito de polvo	38
8.9	Vaciado del depósito de posos	39
8.10	Vaciar la bandeja de goteo	40
8.11	Vaciado de la unidad de refrigeración	41
9	Preparación de bebidas	43
9.1	Preparación de bebidas con Quick Select	43
9.2	Preparación de bebidas con Cash Register	43
9.3	Preparación de agua caliente	44
9.4	Salida de vapor	45
10	Limpieza	46
10.1	Introducción	46
10.2	Accesorios de limpieza necesarios	46
10.3	Método de 5 pasos	46
10.4	Iniciar la limpieza	47
10.5	Aflojar la protección para los dedos del depósito de granos para limpiarlo	47
10.6	Limpieza del aireador	48
10.7	Limpiar semanalmente	48
10.8	Enjuagar la máquina de café	51
10.9	Kit de mantenimiento	52
11	Descalcificación	54
11.1	Frecuencia de descalcificación	54
11.2	Ejecutar descalcificación	54
12	Configuración	56
12.1	Acceso al nivel de mantenimiento	56
12.2	Códigos PIN	56
12.3	Métodos de inserción	56
12.4	Mi configuración	57
13	Personalización y transferencia de datos	63
13.1	Vista de conjunto	63
13.2	Funciones multimedia	63
13.3	Administrar Digital Signage (señalización digital) a través de una memoria USB	63
13.4	Configurar aplicación	64
13.5	Guardar/Cargar datos	66
13.6	Establecer valores por defecto	67
13.7	Activar configuraciones	67
14	Eliminación de errores	69
14.1	Avisos de error	69
14.2	Eliminación de errores en el sistema	70
14.3	Consejos para buenas bebidas de café	72

14.4	Ayuda en caso de problemas con la calidad del producto	72
15	Para poner fuera de servicio	74
15.1	Preparación de la puesta fuera de servicio	74
15.2	Guardar datos	74
15.3	Puesta fuera de servicio temporal (hasta 3 semanas)	74
15.4	Puesta fuera de servicio prolongada	75
15.5	Transporte y almacenamiento	75
15.6	Reiniciación tras un almacenamiento o parada prolongada	75
16	Eliminación de piezas	76
17	Datos técnicos	77
17.1	Datos de rendimiento según la norma DIN 18873-2:2016:02	77
17.2	Datos de conexión eléctrica	77
		78

1 PARA SU SEGURIDAD

1.1 Uso previsto

1.1.1 Máquina de café

- La A300 es una máquina para la preparación de bebidas de uso comercial. Su uso está previsto en la gastronomía, en oficinas y entornos similares.
- La A300 es adecuada para procesar granos de café enteros, chocolate en polvo apto para máquinas automáticas y leche fresca.
- La A300 es adecuada para procesar granos de café enteros, chocolate en polvo apto para máquinas automáticas y leche fresca.
- La A300 es apropiada para la preparación de bebidas conforme a las instrucciones del presente manual de uso y los datos técnicos.
- La A300 solo es adecuada para su uso en interiores.

A tomar en cuenta

- La A300 no es adecuada para utilizarse al aire libre.

1.1.2 Equipos complementarios

Unidad de refrigeración

- La unidad de refrigeración debe utilizarse exclusivamente para mantener la leche refrigerada y que pueda ser utilizada en la preparación de café en la máquina de café Franke.
- Utilice solo leche previamente refrigerada (2-5 °C).
- Extraiga la leche si no se va a utilizar la unidad de refrigeración. Almacene la leche en un frigorífico adecuado.
- Utilice únicamente los productos de limpieza recomendados. Otros productos de limpieza pueden dejar residuos en el sistema de leche.
- La unidad de refrigeración es adecuada únicamente para utilizarla en interiores.
- Tenga en cuenta la declaración de conformidad suministrada junto con el aparato.

Calentador de tazas

- El calentador de tazas sirve exclusivamente para el calentamiento previo de las tazas de café y los vasos que se van a utilizar para la preparación de las bebidas.

A tomar en cuenta

- No se deben utilizar vasos de papel o plástico. No es adecuado para secar paños de cocina u otros paños. Las tazas no deben cubrirse para calentarse.

Sistema de contabilización

- El sistema de contabilización puede utilizarse para distintos tipos de pago. Ejemplos: pago con monedas, tarjeta o sistema de pago móvil.

1.2 Requisitos para el uso de la máquina de café

- La A300 está prevista para su uso por parte de personal cualificado o en autoservicio.

- Las máquinas destinadas a una zona de autoservicio deben contar con una supervisión permanente para proteger a los usuarios.
- Todo operador de la A300 debe haber leído y comprendido las instrucciones. Esto no es aplicable para el uso en la zona de autoservicio.
- No ponga en funcionamiento la A300 ni los equipos complementarios hasta que no haya leído por completo y comprendido estas instrucciones.
- No utilice la A300 ni los equipos complementarios si no conoce sus funciones.
- No utilice la A300 si los cables de conexión de A300 o de los equipos complementarios están dañados.
- No utilice la A300 si la A300 o los equipos complementarios no se han limpiado o cargado de la manera prevista.
- Los niños menores de 8 años no deben utilizar la A300 ni los equipos complementarios.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre su uso de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con este producto. Los niños solo pueden llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento bajo la supervisión de un adulto.
- Los niños y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia o conocimientos solo pueden utilizar la A300 y los equipos complementarios bajo supervisión o tras haber recibido formación adecuada relativa al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad y no jugar con la A300 o los equipos complementarios.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza en la A300 ni en los equipos complementarios.

1.3 Explicación de las indicaciones de seguridad

Debe respetar las indicaciones de seguridad para proteger personas y bienes.

El símbolo y la palabra de señalización indican la gravedad del peligro.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA designa un posible peligro. Si no se evita, puede conducir a la muerte o a lesiones graves.



ATENCIÓN

ATENCIÓN designa un posible peligro. Si no se evita, puede provocar lesiones leves o de poca importancia.



AVISO

AVISO informa sobre los riesgos de daños en la máquina.

1.4 Peligros durante el uso de la máquina de café



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

La sobrecarga eléctrica del cable de alimentación puede provocar un incendio como consecuencia de la generación de calor.

- a) No utilice multicontactos, enchufes múltiples o cables de extensión para conectar la máquina de café al suministro de corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

Riesgo de muerte por descarga eléctrica

Los cables de alimentación, las conexiones o los conectores dañados pueden provocar una descarga eléctrica.

- a) No conecte en ningún caso a la red eléctrica cables de alimentación, conexiones o conectores dañados.
- b) Reemplace los cables de alimentación, las conexiones o los conectores dañados.
Si el cable de alimentación está montado de manera fija, póngase en contacto con el técnico de servicio. Si el cable de alimentación no está montado de manera fija, solicite y utilice un nuevo cable de alimentación original.
- c) Tenga cuidado de que la máquina y el cable de alimentación no se encuentren cerca de superficies calientes, como por ejemplo de una estufa de gas, eléctrica o de un horno.
- d) Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado, ni toque bordes cortantes.
- e) Al desconectar el aparato de la red eléctrica, retire siempre del enchufe y no jale el cable.



ADVERTENCIA

Riesgo de muerte por descarga eléctrica

Los líquidos y la humedad que entren en la máquina, o las filtraciones de líquidos pueden producir una descarga eléctrica.

- a) Nunca dirija un chorro de líquido o vapor a la máquina.
- b) No derrame líquidos sobre la máquina.
- c) No sumerja la máquina en líquido.
- d) En caso de filtraciones de líquidos o de humedad/líquido que entren en la máquina, desconectar la misma de la corriente eléctrica.



ADVERTENCIA

Riesgo de muerte por descarga eléctrica

Los trabajos, reparaciones o trabajos de servicio en instalaciones eléctricas realizados en forma inadecuada pueden provocar descargas eléctricas.

- a) Encargue las reparaciones de los componentes eléctricos con refacciones originales al técnico de servicio.
- b) Encargue los trabajos de servicio únicamente a personal autorizado con la calificación correspondiente.



ADVERTENCIA

Peligro de asfixia

Los niños pueden morir por culpa de envases de plástico.

- a) Tenga en cuenta que los envases de plástico no caigan en las manos de los niños.



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Durante la limpieza se expulsa agua caliente.

- a) No se aproxime demasiado a las salidas durante el procedimiento.
- b) No ponga ningún objeto sobre la rejilla de goteo.
- c) EN CASO DE ESCALDADURAS: Enfríe de inmediato la zona afectada y consulte a un médico, si el grado de la lesión así lo requiere.



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Las bebidas calientes pueden provocar escaldaduras.

- a) Tenga cuidado con las bebidas calientes.
- b) Utilice solamente envases apropiados para bebidas.



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Durante la limpieza, se expulsan líquidos calientes y vapor que pueden causar escaldaduras.

- a) No se aproxime demasiado a las salidas durante el procedimiento.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

Si penetran objetos en el depósito de granos o en el molino, podrían expulsarse fragmentos y causar lesiones.

- a) No introduzca ningún objeto en los depósitos de granos ni en el molino.



ATENCIÓN

Cortes/contusiones

El mecanismo de extracción del depósito de polvo puede causar cortes y contusiones.

- a) Limpie cuidadosamente el depósito de polvo.

**ATENCIÓN****Irritación por agente limpiador**

Las pastillas de limpieza, los limpiadores para sistemas de leche y los descalcificadores pueden provocar irritaciones en la piel o en los ojos.

- a) Tenga en cuenta las indicaciones de peligros de las etiquetas de los agentes limpiadores.
- b) Evite el contacto con piel y ojos.
- c) Lávese las manos después de entrar en contacto con agentes limpiadores.
- d) El agente limpiador no puede penetrar en las bebidas.

**ATENCIÓN****Riesgo para la salud debido a la formación de gérmenes**

Una limpieza insuficiente puede provocar que los restos de comida se fijen a la máquina y a las salidas contaminando los productos.

- a) No utilice la máquina si no se ha limpiado conforme a las instrucciones.
- b) Limpie la máquina diariamente como se indica en las instrucciones.
- c) Informe al personal operador sobre las medidas de limpieza necesarias.

**ATENCIÓN****Riesgo para la salud debido a la formación de gérmenes**

Si no se utiliza durante mucho tiempo, podrán acumularse residuos en la máquina.

- a) Limpie la máquina después de una prolongada falta de uso (más de 2 días).

**ATENCIÓN****Formación de moho**

Puede formarse moho en los posos de café.

- a) Vacíe y limpie el depósito de posos por lo menos una vez al día.

**AVISO****Daños en la máquina debidos a la calcificación**

Si la dureza del agua se configura incorrectamente, la máquina de café puede calcificarse. Los depósitos de cal pueden dañar la máquina de café.

- a) Debe medirse la dureza del agua durante la puesta en marcha. A continuación, configurar la dureza del agua medida en el menú Puesta en marcha.



Para la descalcificación, utilice únicamente el concentrado descalcificador de Franke (número de artículo: 560.0589.837), que garantiza una descalcificación confiable.

- a) Encargue el concentrado descalcificador con tiempo suficiente para poder efectuar la descalcificación inmediatamente en cuanto así se lo solicite la unidad de control de la máquina de café.

2 EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

2.1 Símbolos de las instrucciones

2.1.1 Orientación

Símbolo	Descripción
	Limpiar los componentes con el método de 5 pasos
	Este símbolo indica trucos y consejos prácticos, así como información adicional
	Requisitos para los pasos de acción
	Grado fino de molienda
	Grado grueso de molienda
	Información para la optimización de la calidad de las bebidas
	Resultado o resultado intermedio durante los pasos de manipulación
	Depósito de granos
	Depósito de polvo
	Recarga del depósito de agua
	Vaciar el depósito de posos

2.2 Símbolos empleados en el software

2.2.1 Símbolos para navegación y manejo

Símbolo	Denominación	Descripción
	Tecla de cancelación	Cancelar preparación

Símbolo	Denominación	Descripción
	Página siguiente/atrás	Navegar por menús con varias pantallas
	Tecla de inicio	Iniciar preparación

2.2.2 Símbolos en el panel de control y en la interfaz de usuario



Si se produce un error, en el panel de control se ilumina un símbolo que indica el componente afectado. Encontrará más información en el capítulo **Eliminación de errores** [69].

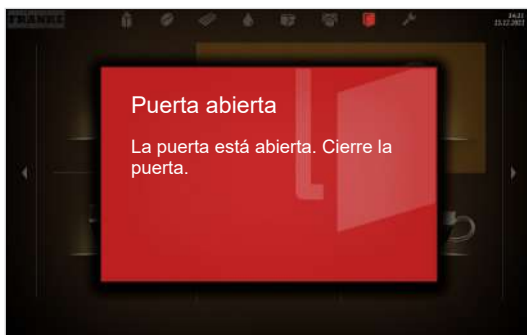
Símbolo	Denominación	Descripción
	Logotipo de Franke	Acceso al nivel de mantenimiento
	Café molido	
	Modo de ahorro de energía	Cambiar la máquina al modo de ahorro de energía
	Conservación/limpieza	La máquina debe limpiarse o someterse a los correspondientes trabajos de mantenimiento
	Enjuague	La máquina debe enjuagarse o se está enjuagando
	Descalcificación	Descalcificar la máquina de café
	Filtro de agua	
	Depósito de posos	El depósito de posos debe vaciarse
	Bandeja de goteo	La bandeja de goteo está llena o mal colocada
	Puerta	La puerta está abierta
	Depósito de agua	El depósito de agua no está montado o se encuentra vacío
	Contabilización	Contabilización activada
	Servicio/ajustes/administración	

Símbolo	Denominación	Descripción
	Configuración de las bebidas	
	Idioma	Ajuste de idioma
	Editar	Editar ajustes
	Personalización	Adaptar la representación y las bebidas
	Imágenes publicitarias	
	Ajustar máquina	
	Producto	
	Control de derechos	Administrar derechos de usuario
	Grano de café	El depósito de granos está vacío o no se encuentra correctamente colocado
	Leche	El depósito de leche está vacío o no se encuentra correctamente colocado
	Recurso en polvo	El depósito de polvo está vacío o no bien insertado
	Ajustes de recursos	Ajustar recursos
	Informaciones de sistema	
	Contador	
	Contador de productos	
	Inactivo	
	Transferencia de datos	Se están transfiriendo datos

2.2.3 Visualización de avisos de error



Los productos marcados no pueden prepararse. Puede acceder al aviso de error por medio del símbolo luminoso que se muestra en el panel de control.



En caso de que ocurra un error que afecte a todo el sistema, el aviso de error se mostrará automáticamente.

Código de colores para avisos de error

	Interrupción temporal
	El sistema sigue funcionando sin limitaciones
	El sistema funciona de forma limitada
	Algunos o todos los recursos están bloqueados

3 VOLUMEN DE SUMINISTRO



En función de la configuración del aparato, el volumen de suministro puede ser diferente. Puede adquirir más accesorios directamente de su distribuidor o de Franke Kaffeemaschinen AG en Aarburg (Suiza).

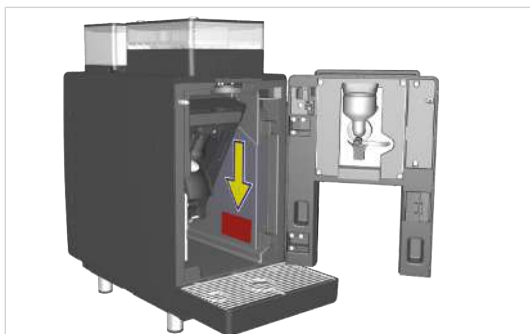
	Designación de artículo	Número de artículo
	Máquina de café A300 (FCS4070)	
	Set de manuales	560.0595.410
	Concentrado descalcificador	560.0589.837
	Pastillas de limpieza (100 unidades)	567.0000.010
	Pastillas de limpieza (China)	567.0000.016
	Pastillas de limpieza (EE. UU./Canadá)	567.0000.002
	Limpiador para sistemas de leche (botella dosificadora)	567.0000.005
	Limpiador para sistemas de leche (botella de dosificación) (EE. UU./Canadá/México)	567.0000.006
	Vaso medidor (1000 ml)	560.0002.653
	Tiras para comprobar la dureza del agua	560.0004.060
	Cepillos de limpieza	560.0003.728
	Cepillo limpia tubos (Opción SU05)	560.0001.019
	Cepillo para mangueras	560.0007.380

	Designación de artículo	Número de artículo
	Pincel de limpieza	560.0003.716
	Paño de microfibra	560.0002.315
	Recipiente de recogida	560.0612.966
	Salida de leche simple Véanse las instrucciones de montaje adjuntas	560.0613.850
	Adaptador de enjuague para conexión de leche sin unidad de refrigeración	560.0006.326
	Juego de mangueras	560.0528.449
	Junta plana 10 x 15 x 1,6 PTFE	560.0003.681
	Filtro de aspiración	560.0641.360

4 IDENTIFICACIÓN

4.1 Posición de las placas de identificación

4.1.1 Máquina de café



La placa de identificación de la máquina de café se encuentra en la pared interior derecha.

4.1.2 Unidad de refrigeración SU05



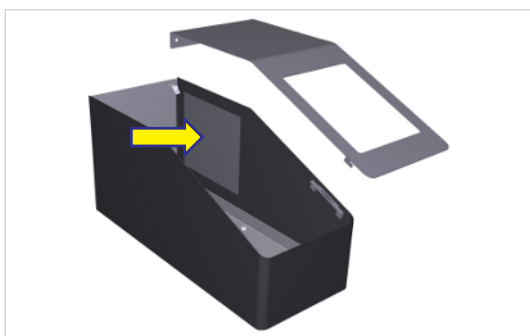
La placa de identificación de la unidad de refrigeración SU05 se encuentra en la pared interior izquierda.

4.1.3 CW (opcional)



La placa de identificación para el calentador de tazas se encuentra en el interior del panel posterior.

4.1.4 AC125 CL (opcional)



La placa de identificación para el AC125 CL se encuentra en la parte interior derecha.

4.2 Clave de tipo

4.2.1 Máquina de café

Clave de tipo	Descripción
A300	Máquina de café (totalmente automática)
	Serie: A
	Tamaño: 300
1G	1 molino
2G	2 molinos
1P	1 dosificador de polvo
2P	2 dosificadores de polvo
EC	EasyClean
H1	Salida de agua caliente izquierda
FM	FoamMaster (espuma de leche caliente y fría, leche caliente y fría)
MS	MilkSystem (sistema de leche)
NM	NoMilk (máquina de café sin sistema de leche)
S1	Lanza de vapor
W3	Depósito de agua interno
W4	Toma de agua

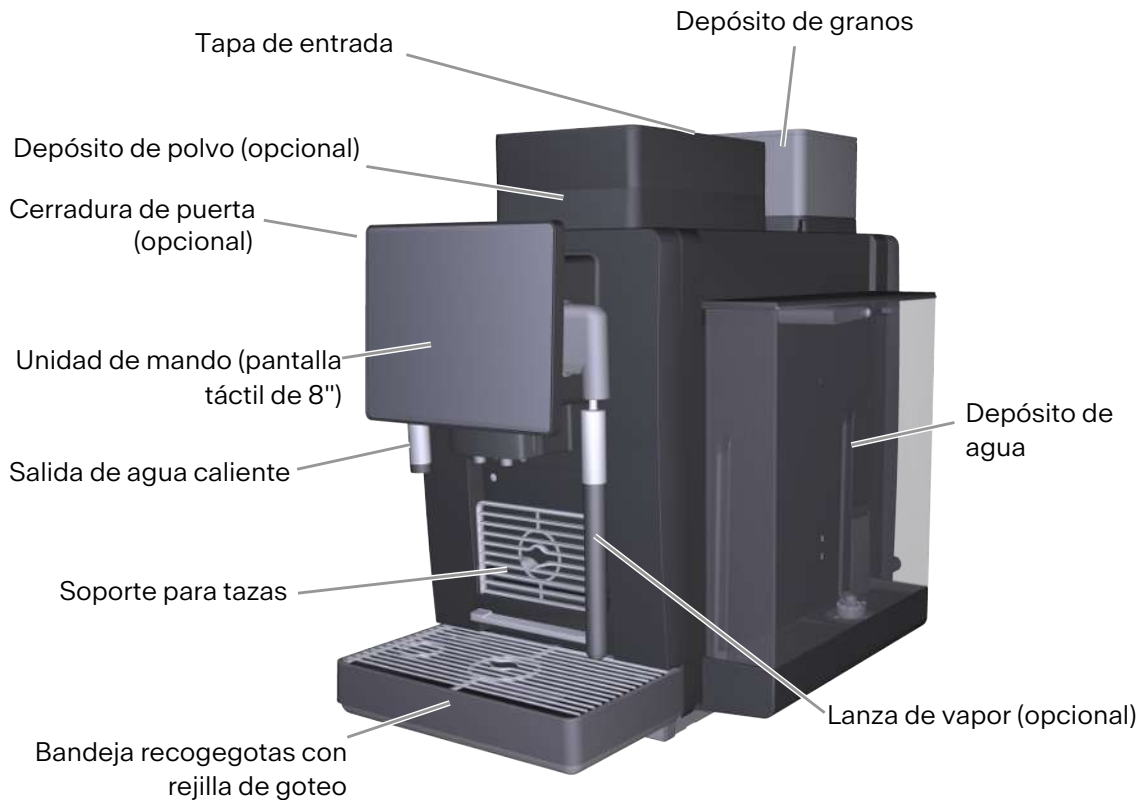
4.2.2 Equipos complementarios

Clave de tipo	Descripción
SU03	Unidad de refrigeración (3 l) ubicada junto a la máquina de café
SU05	Unidad de refrigeración (5 l) ubicada junto a la máquina de café
KE200	Unidad de refrigeración (4 l) ubicada junto a la máquina de café
CW	Calentador de tazas
FM	FoamMaster (espuma de leche caliente y fría, leche caliente y fría)
EC	EasyClean
MS	MilkSystem (sistema de leche)
AC	Sistema de contabilización
CL	Sin efectivo (cashless)

5 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

5.1 Máquina de café

La máquina de café A300 dispone de numerosas opciones. Tenga en cuenta que su máquina de café puede tener un aspecto diferente dependiendo de la configuración.



5.1.1 Estándar

- Pantalla táctil de 8"
- Primer molino (parte posterior izquierda)
- Salida de agua caliente
- Toma de agua o depósito de agua
- Sistema automático de descalcificación

5.1.2 Opciones

- Ampliación para depósito de granos
- Dosificador de polvo simple
- Dosificador de polvo doble
- Distribuidor de vapor S1 (solo en MS EC)
- Expulsión de posos (solo en combinación con la toma de agua)
- Cerradura de puerta
- Depósitos de granos y polvo con cierre

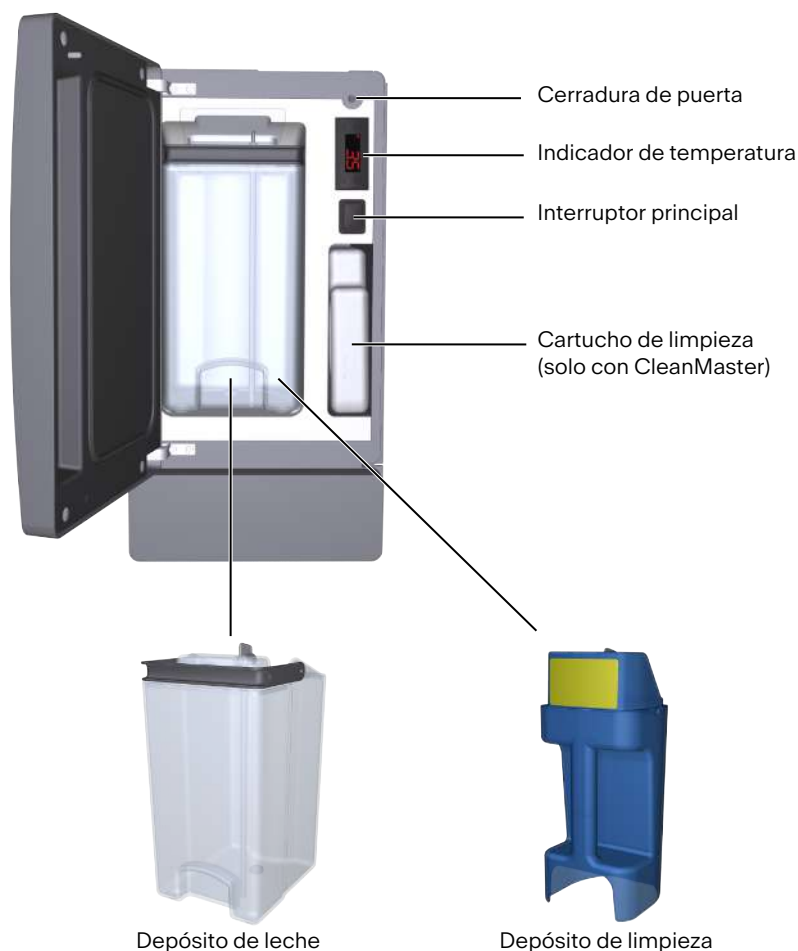
- Depósito de granos cerrable con llave
- Patas, 40 mm
- Patas ajustables, 70 mm
- Patas ajustables, 100 mm
- Franke Digital Services

5.1.3 Versiones

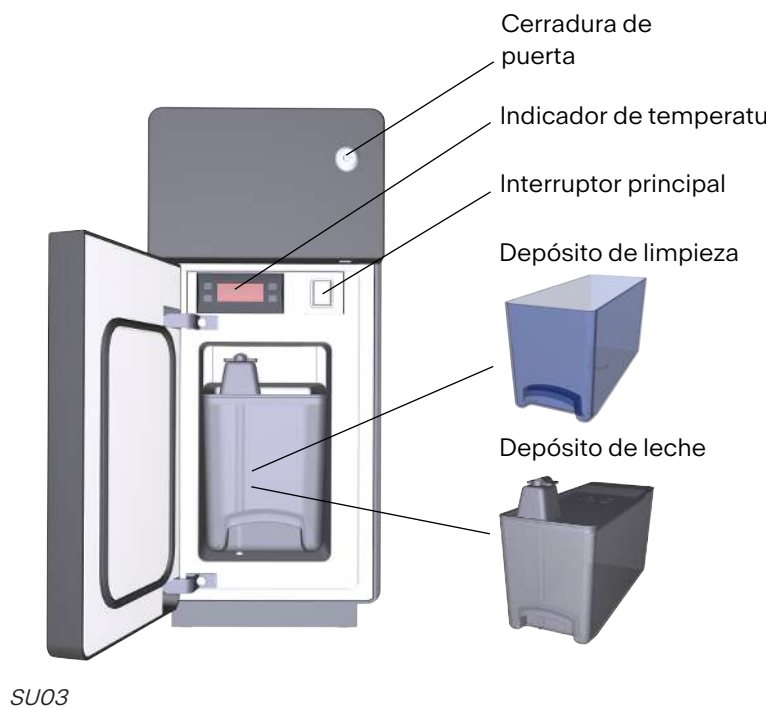
Suministro de agua	Tipo de producto
A300 con toma de agua	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC
A300 con depósito de agua	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC

5.2 Equipos complementarios

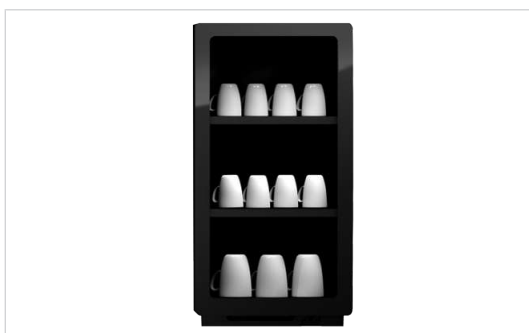
5.2.1 Componentes de la unidad de refrigeración



SU05



5.2.2 Calentador de tazas



Un sabor de café óptimo requiere tazas precalentadas. El calentador de tazas con cuatro superficies calefactables se adapta a su máquina de café.

5.2.3 Sistema de contabilización



El sistema de contabilización sirve para ejecutar los procesos de pago y registrar los datos de contabilización.

Interfaces:

- VIP

Sistemas de pago:

- Lector de tarjetas

5.3 Vista de conjunto de los modos de uso



El modo de uso apropiado depende de cómo usa usted la máquina de café, de su surtido y de los deseos de su cliente.

Su técnico de servicio le ayudará con mucho gusto a ajustar el modo de uso apropiado para usted.

5.3.1 Interfaz de usuario

5.3.2 Modo de uso Quick Select



El modo de uso Quick Select es el ajuste estándar para el campo de autoservicio. Si su cliente ha seleccionado una bebida, puede adaptarla en el segundo paso, siempre y cuando estén activadas las opciones de productos.

Estructura de la interfaz de usuario

- Nivel 1: selección de productos, hasta 5 páginas, visualización de 6, 12 o 20 claves de producto por página
- Nivel 2: Ajustar la bebida, seleccionar opciones de productos, iniciar la preparación

Adaptaciones individuales

- Visualización: 2x3, 3x4 o 4x5 productos por página
- Disposición individual de las bebidas

5.3.3 Modos de servicio en combinación con Credit Mode



El modo Credit Mode funciona con todos los modos de servicio y permite visualizar los precios de productos, el saldo disponible y el saldo restante en la unidad de control.



En el estado Drink Selection no puede agregar ninguna opción de bebidas con el Credit Mode.

Active Credit Mode en el menú Mis ajustes en 1 Ajuste de máquina > 1.12 Contabilización. Seleccione Activar contabilización.



Visualización

- Precios de productos
- Saldo activo
- Sin saldo activo

Punto de menú 1.12 Contabilización

5.4 Franke Digital Services (opcional)

Desarrollados para la flota de máquinas de café Franke, nuestros Franke Digital Services le dan el control y una visión general clara de todas las actividades e información de la máquina de café. El mantenimiento remoto controlado centralmente, como p. ej. las actualizaciones de software y la configuración, evita intervenciones presenciales.

Puede obtener más información con su técnico de servicio de Franke o en el sitio web de Franke.

6 INSTALACIÓN

6.1 Preparativos

- La conexión a la red de la máquina de café debe constar de un interruptor diferencial (FI).
- Cualquier fase de la alimentación de corriente deberá poder interrumpirse mediante un interruptor.
- La conexión a la toma de agua debe cumplir **Requisitos en el suministro de agua [26]**, así como las normas y regulaciones locales y nacionales.
- La máquina de café debe conectarse a la toma de agua con el juego de mangueras incluido en el suministro. No utilice otros tubos flexibles de agua.
- Asegúrese de que la máquina de café pueda colocarse sobre un soporte horizontal y estable. La unidad de mando debe estar a la altura de los ojos y permitir una operación ergonómica.

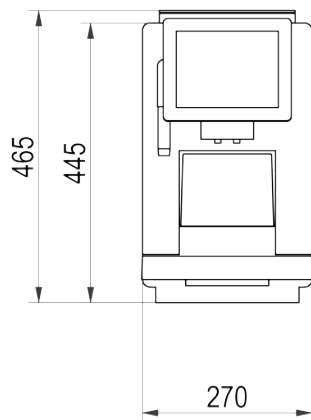


Antes de que un técnico de servicio acuda a instalar su máquina de café, deberá haber tomado las medidas previas necesarias. El técnico de servicio instalará la máquina de café y la pondrá en marcha por primera vez. También le mostrará las funciones básicas.

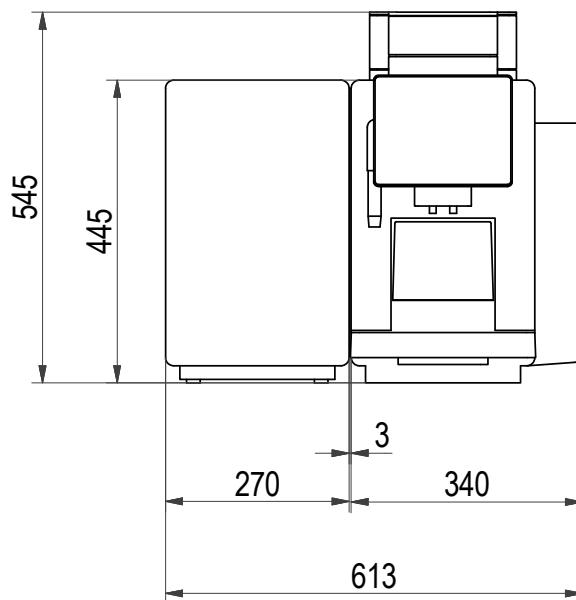
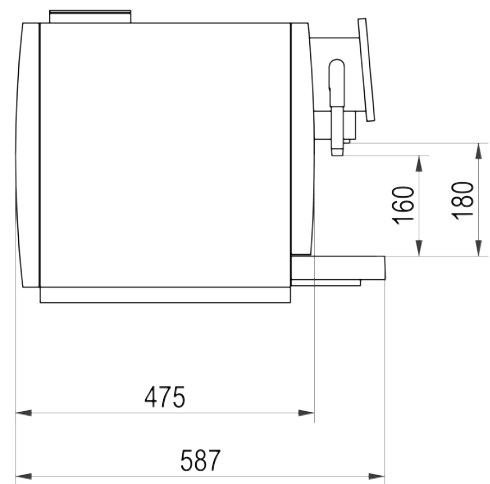
6.2 Dimensiones



Todas las dimensiones están especificadas en mm.



A300 con toma de agua



A300 con depósito de agua y SU03

Distancias mínimas

- En la parte trasera: 50 mm
- En la parte superior: 200 mm (para llenar y retirar el depósito de granos)
- En el lado derecho: 100 mm (para abrir la puerta)



AVISO

Daños por sobrecalentamiento

Si las distancias con respecto a la pared y el techo son demasiado cortas, esto puede provocar la acumulación de calor en la máquina y causar averías.

- Mantenga las dimensiones de montaje y espacios libres especificados.
- Asegúrese de que los espacios libres no estén bloqueados.

6.2.1 Patas ajustables

La A300 se suministra con patas.

- Patas ajustables 40 mm (estándar)
- Patas ajustables 7 mm (opcional)
- Patas ajustables 70 mm (opcional)
- Patas ajustables 100 mm (opcional)

Mediante las patas ajustables pueden compensarse irregularidades o desniveles.

6.3 Requisitos en el suministro de agua

6.3.1 Toma de agua

Presión de agua	0,8-8,0 bar
Caudal de flujo	>100 ml/s
Temperatura del agua	<25 °C
Conexión a la toma de agua	Tuerca de unión G3/8" y tubo flexible metálico l = 1500 mm Conectar solo con el juego de tubos flexibles incluido en el suministro

- La conexión a la toma de agua deberá cumplir los requisitos de los datos técnicos, así como las normas locales y nacionales.
- La conexión a la toma de agua debe estar protegida contra flujo de retorno.
- La conexión a la toma de agua debe tener una válvula de cierre y una válvula antirretorno comprobable precedida por un filtro de agua. El filtro debe ser extraíble para su limpieza.
- El agua no debe proceder del sistema casero de descalcificación.
- Filtro con al menos 100 orificios/pulgada (UL)

6.3.2 Determinar la dureza del agua con tiras de medición



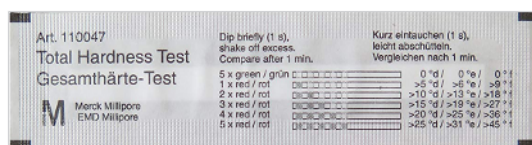
AVISO

Daños en la máquina debidos a la calcificación

Si la dureza del agua se configura incorrectamente, la máquina de café puede calcificarse. Los depósitos de cal pueden dañar la máquina de café.

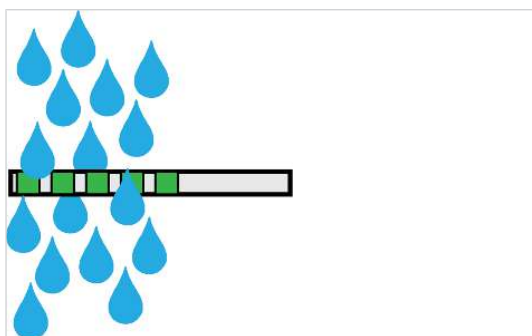
- Debe medirse la dureza del agua durante la puesta en marcha. A continuación, configurar la dureza del agua medida en el menú Puesta en marcha.

El nivel de dureza del agua utilizada determina la capacidad del filtro de agua (solo en combinación con toma de agua) y la cantidad de agua que puede fluir entre procesos de descalcificación. Al indicar el nivel de dureza en el programa de la máquina, se hará automáticamente la solicitud correcta de la descalcificación.



Tira de medición de dureza del agua envasada

1. Abrir el envase de la tira de medición.



2. Sumergir la tira de medición en el agua durante 1 s.

3. Sacudir suavemente la tira de medición.



⇒ La tira de medición cambia de color.

4. Leer el nivel de dureza una vez haya transcurrido un minuto. El nivel de dureza se corresponde con la cantidad de campos coloreados en rojo.
5. Introducir el resultado de la medición en el menú de mantenimiento de la máquina
Configuración del agua [61].

Tabla de conversión; avisos de descalcificación en máquinas sin filtro de agua

Nivel de dureza	Resultado en la tira de medición	Dureza del agua	Solicitud de descalcificación después de	Descalcificación obligatoria después de
0	0 x rojo	>0° dH/>0°e/>0°fH	12 días en funcionamiento	14 días en funcionamiento
1	1 x rojo	>5° dH/>6°e/>9°fH	100 l	125 l
2	2 x rojo	>10° dH/>13°e/>18°fH	80 l	100 l
3	3 x rojo	>15° dH/>19°e/>27°fH	60 l	75 l
4	4 x rojo	>20° dH/>25°e/>36°fH	40 l	50 l
5	5 x rojo	>25° dH/>31°e/>45°fH	20 l	25 l

6.3.3 Calidad del agua

Dureza total:	4-8° dH GH (dureza total alemana) 7-14° fH GH (dureza total francesa) 4,2-8,3 GPG 70-140 ppm (mg/l)
Contenido de carbonato	3-6° dH KH / 50-105 ppm (mg/l)
Contenido en ácidos/valor de ph	6,5-7,5 pH
Contenido de cloro	< 0,5 mg/l
Contenido de cloruro	< 30 mg/l
TDS (sólidos totales disueltos)	30-150 ppm (mg/l)
Conductividad eléctrica (medida)	50-200 µS/cm (Microsiemens)
Contenido de hierro	< 0,3 mg/l

- Color: claro
- Sabor: sabor fresco y puro
- Olor: sin olor perceptible
- Sin partículas de óxido en el agua

6.3.4 Desagüe

- Manguera de salida: D = 20 mm, L = 2000 mm
- Conexión a un sifón inferior

6.4 Instalación y preparación de la máquina de café

Desembalaje y comprobación del volumen de suministro

1. Comprobar si el embalaje ha sufrido daños durante el transporte.
2. Desembalar los aparatos.
3. Comprobar que la entrega esté completa (consulte el Volumen de suministro y el pedido).

Secuencia de montaje

- Preparación del lugar de instalación.
- Preparación del aparato.
- Disposición de conexiones y uniones del aparato.
- Equilibrado del aparato y corrección de la altura con las patas regulables.
- Fijación del aparato con elementos de unión.



AVISO

Daños por sobrecalentamiento

Si las distancias con respecto a la pared y el techo son demasiado cortas, esto puede provocar la acumulación de calor en la máquina y causar averías.

- a) Mantenga las dimensiones de montaje y espacios libres especificados.
- b) Asegúrese de que los espacios libres no estén bloqueados.

6.5 Conexión del suministro de agua

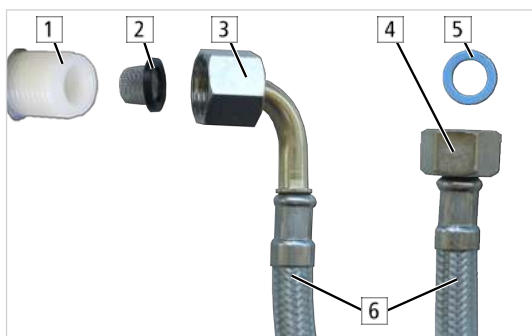


AVISO

Daños por presencia de agua

Si no se realiza correctamente la conexión a la toma fija de agua, se pueden producir daños por presencia de agua. Es responsabilidad del operador realizar correctamente la conexión a la toma fija de agua.

- a) Siga las indicaciones que figuran en Toma fija de agua.
- b) Compruebe la hermeticidad de la conexión a la toma fija de agua.



1 Máquina de café

2 Filtro con junta

3	Conexión de la máquina de café	4	Conexión del sistema de agua
5	Junta	6	Manguera

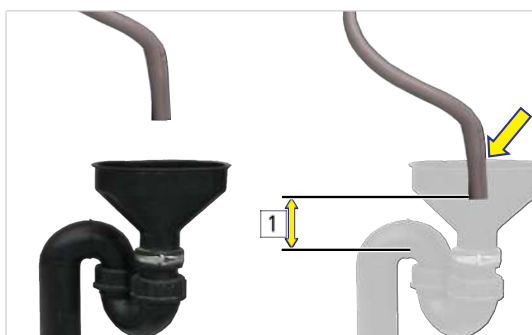
1. Se debe enjuagar bien la manguera y el conducto de agua para evitar impurezas.
2. Conecte la manguera con el filtro a la máquina de café.
3. Conecte la manguera con la junta al sistema de agua.
4. Apriete a mano las conexiones enroscables.



5. Abra el suministro de agua.
6. Es preciso comprobar la hermeticidad de la conexión a la toma fija de agua.

6.6 Conectar el desagüe

- ✓ Se incluyen los componentes para fijar la manguera de agua residual.



1. Introducir la manguera de agua residual en el sifón (barrera higiénica), de modo que quede un canal de flujo libre [1] de, al menos, 50 mm. Además, el sifón debe tener respiración de aire.

2. Fijar la manguera de agua residual como indica la [flecha] para que no penetre más a fondo en el sifón ni se pueda extraer de forma accidental.
3. Verter agua en la bandeja recogegotas y compruebe que el agua sale correctamente.

6.7 Conexión del circuito eléctrico



ADVERTENCIA

Peligro de muerte por descarga eléctrica

La conexión a una red eléctrica sin dispositivo diferencial residual puede producir la muerte en caso de una descarga eléctrica.

- a) Asegúrese de que la conexión de red está protegida por un dispositivo diferencial residual.



ADVERTENCIA

Peligro de muerte por descarga eléctrica

Los trabajos en instalaciones eléctricas realizados en forma inadecuada pueden provocar descargas eléctricas.

- a) Solamente electricistas cualificados tienen permiso para trabajar en instalaciones eléctricas. Las personas instruidas solo tienen permiso para trabajar en instalaciones eléctricas siguiendo instrucciones de un electricista cualificado y bajo su supervisión.



ADVERTENCIA

Riesgo de muerte por descarga eléctrica

Los cables de alimentación, las conexiones o los conectores dañados pueden provocar una descarga eléctrica.

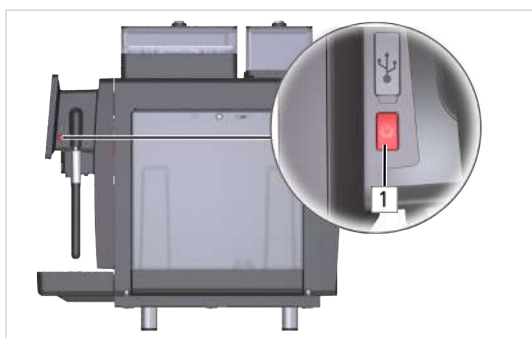
- a) No conecte en ningún caso a la red eléctrica cables de alimentación, conexiones o conectores dañados.
- b) Reemplace los cables de alimentación, las conexiones o los conectores dañados.
Si el cable de alimentación está montado de manera fija, póngase en contacto con el técnico de servicio. Si el cable de alimentación no está montado de manera fija, solicite y utilice un nuevo cable de alimentación original.
- c) Tenga cuidado de que la máquina y el cable de alimentación no se encuentren cerca de superficies calientes, como por ejemplo de una estufa de gas, eléctrica o de un horno.
- d) Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado, ni toque bordes cortantes.
- e) Al desconectar el aparato de la red eléctrica, retire siempre del enchufe y no jale el cable.

1. Asegurar el circuito eléctrico.

2. Conectar cada aparato a la red eléctrica por separado.

3. Encender el circuito eléctrico.

6.8 Conectar la máquina



⇒ Se enciende la máquina.

- 1. Presionar brevemente la tecla [1].

7 PRIMER ENCENDIDO DE LA MÁQUINA



La máquina se enciende en cuanto se conecta con la red eléctrica. Al encenderse la máquina por primera vez, el software le guía por los ajustes básicos que deben configurar para la puesta en funcionamiento. Todos los ajustes básicos pueden modificarse posteriormente:

Configuración

1. Conecte la máquina a la red eléctrica.
⇒ La máquina se enciende y se abre el asistente de instalación.
2. Retire la película protectora de la pantalla.
3. Realizar los ajustes básicos en la unidad de control como se indica en las instrucciones (véase la tabla más abajo).

Ajustes de idioma, fecha y hora

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Idioma	– de (alemán) – en (inglés) – fr (francés) – ... Hay 34 idiomas disponibles	El idioma se cambia inmediatamente
Visualización 12/24 horas	12 horas 24 horas	
Hora		
– Hora	0 – 23/0 – 11	Establecer hora
– Minuto	0 – 59	Establecer minuto
Fecha		
– Día	0 – 31	Establecer día
– Mes	0 – 12	Establecer mes
– Año	2019 – 9999	Establecer año
Huso horario		Seleccionar zona horaria en la lista

Ajustes para el suministro de agua

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Dureza del agua	Niveles de dureza del agua: 1 – 5	Indicar la dureza del agua determinada <i>Determinar la dureza del agua con tiras de medición [26]</i> El ajuste de la dureza del agua se realiza en máquinas con depósito de agua y con toma fija de agua, pero sin filtro de agua
Filtro de agua	– Sí – No	Solo en combinación con la toma de agua

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Cantidad de filtros	Tipo de filtro de agua Lista de selección	En función del filtro utilizado y de la dureza del agua

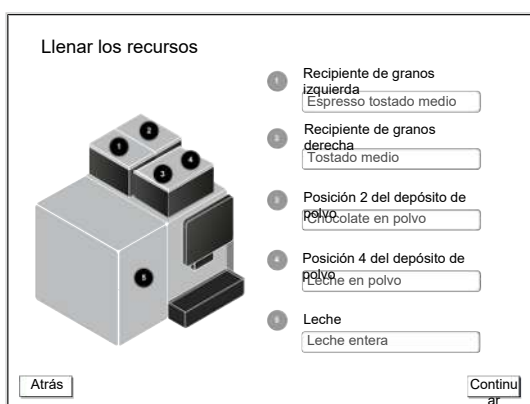
7.1 Rellenar los recursos



Solo se muestran los recursos disponibles según la configuración de la A300.



Es preciso adaptar el grado de molienda apropiado, en función de cada método preparación, para el café tostado utilizado y para la bebida. Para preparar espresso, café crème o descafeinado, se recomienda el uso de un molino separado. De este modo, es posible ajustar de forma individual el grado de molienda para cada tipo de café tostado empleado. **Ajuste del grado de molienda [38]**



2. Pulsar Continuar.

⇒ Ha completado los ajustes más importantes; ya puede preparar su primera bebida.

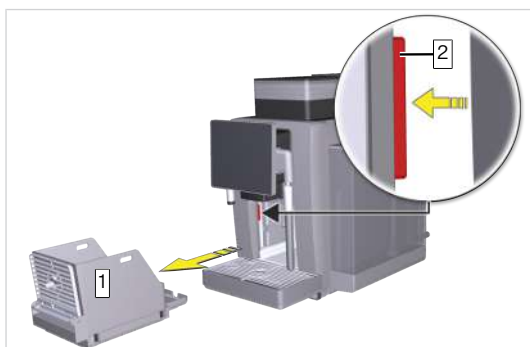
1. Rellenar los depósitos con las materias primas indicadas.



Para configurar las bebidas estándar, presione en el logotipo de Franke situado en la parte superior izquierda. Siga también las indicaciones del capítulo **Ajustar bebidas [57]**.

Puede modificar todos los ajustes configurados en la puesta en funcionamiento en el menú de mantenimiento. **Configuración [56]**

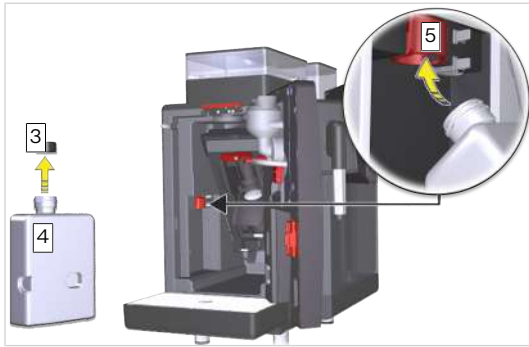
7.2 Introducir cartucho de descalcificación



1. Extraer el depósito de posos [1].

2. Abrir la cerradura de la puerta (opcional) con la llave.

3. Accionar el dispositivo de bloqueo [2] de la cara interior y abrir la puerta.



4. Desatornillar el tapón de rosca [3] del cartucho [4].
5. Retirar el precinto.
6. Introducir el cartucho de descalcificación [4] en el soporte rojo [5] en ángulo desde abajo.
7. Cerrar la puerta.
8. Colocar el depósito de posos.

8 LLENADO Y VACIADO

8.1 Llenar la máquina

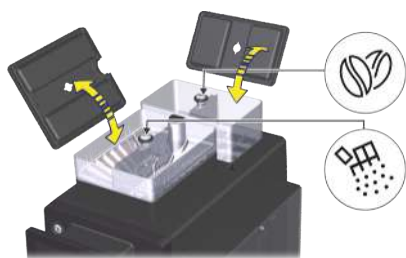


AVISO

Llenado erróneo de depósitos

Un llenado erróneo puede generar productos defectuosos y dañar la máquina.

- a) Llene el depósito de granos con granos de café.
- b) Llene el depósito de polvo con polvo adecuado para máquinas.



8.2 Llenado de granos



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

Si penetran objetos en el depósito de granos o en el molino, podrían expulsarse fragmentos y causar lesiones.

- a) No introduzca ningún objeto en los depósitos de granos ni en el molino.



AVISO

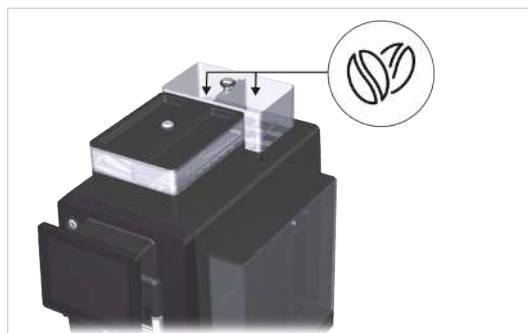
Mala calidad de la bebida

El aceite de los granos de café se deposita sobre la cara interior del depósito de granos de café como una fina capa de aceite. El aceite usado envejece rápidamente y empeora el sabor de las bebidas.

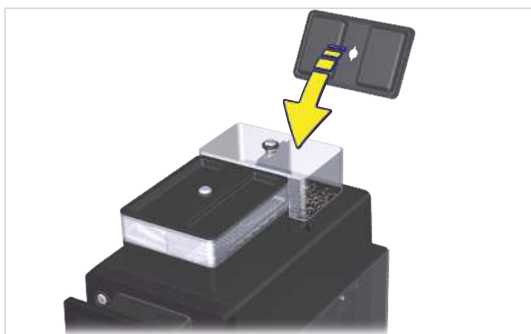
- a) Elimine diariamente la capa de aceite de la cara interior del depósito de granos.
- b) Para ello, utilice un paño seco o humedecido en agua.
- c) No utilice productos de limpieza ya que alterarían el sabor del café.



1. Abrir la tapa del depósito de granos.



2. Llenar con granos de café.



3. Colocar la cubierta.

8.3 Manejo y almacenamiento de granos de café tostado

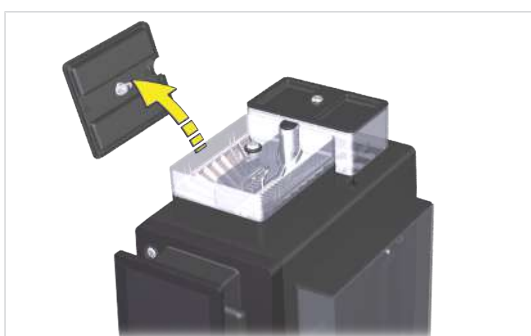


Un factor decisivo para una calidad óptima de las bebidas radica en la frescura de los granos de café tostado empleados.

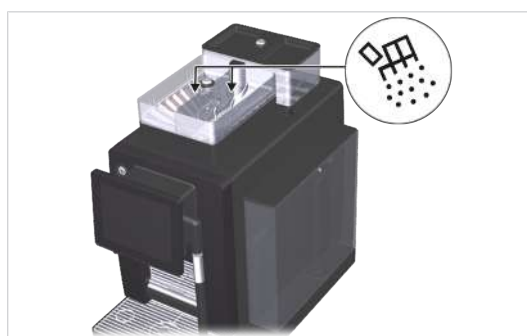
- a) El depósito de granos debe llenarse con granos de café tostado siempre en el momento inmediatamente anterior al consumo. Solo así se consigue que lleguen a la taza la mayoría de aromas. Solo se debe llenar con la cantidad que se vaya a consumir en las horas siguientes del mismo día. Los depósitos de granos no son recipientes de almacenamiento.
- b) Siempre se debe cerrar correctamente el depósito de granos. También deben cerrarse correctamente los envases abiertos de café.
- c) El café tostado debe guardarse en un lugar fresco, seco y a resguardo de la luz, pero no en una unidad de enfriamiento.
- d) Se recomienda encargar cantidades de café tostado acordes con el consumo; para que el café conserve su frescura, se recomienda encargar cantidades pequeñas con mayor frecuencia.
- e) Se recomienda encargar unidades envasadas de menor tamaño, p. ej., 250 o 500 g en vez de 1 kg; de este modo, evitará tener que almacenar los envases abiertos o llenar el depósito de granos con demasiada cantidad de café.

Transcurrido un tiempo determinado (p. ej. una semana), observe a cuánto asciende el consumo. Anote los momentos y las cantidades de llenado y determine las cantidades apropiadas para las próximas horas. Marque la cantidad de llenado máxima del depósito de granos, p. ej. con una etiqueta adhesiva.

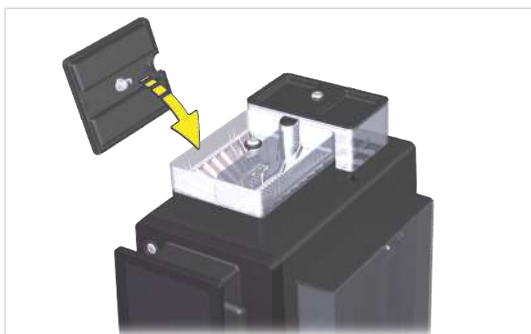
8.4 Llenado de polvo



1. Abrir la tapa del depósito de polvo.



2. Llenarlo con polvo adecuado para máquinas.



3. Colocar la tapa.

8.5 Recarga del depósito de agua



AVISO

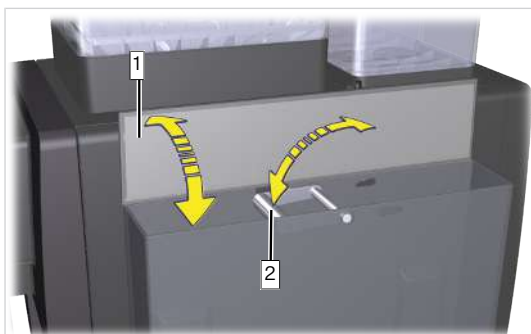
Daños en la máquina

Si se añade leche en el depósito de agua, pueden producirse daños en la máquina.

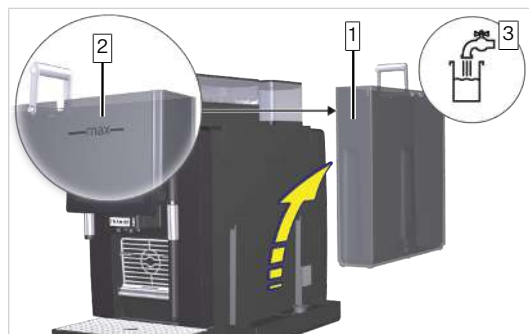
- a) Llene el depósito de agua solo con agua.
- b) Desconecte la máquina del suministro eléctrico y póngase en contacto con el servicio de asistencia si ha llenado el depósito de agua con leche por error.



Un(a) óptima/o **Calidad del agua** [27] es fundamental, no solo para la calidad de las bebidas, sino también para garantizar un funcionamiento confiable y una larga vida útil de la máquina.



1. Abrir la cubierta [1] y el asa [2].



2. Retirar el depósito de agua [1] hacia arriba y limpiar si es necesario.
3. Llenar el depósito de agua con agua limpia [3] hasta la marca [2]. **Calidad del agua** [27]
4. Colocar el depósito de agua lleno y cerrar la cubierta.

8.6 Llenar la unidad de refrigeración



ATENCIÓN

Microbios de la leche cruda

Los microbios de la leche cruda pueden generar un riesgo para la salud.

- a) No utilice leche cruda.
- b) Utilice únicamente leche pasteurizada o de larga duración.



AVISO

Daños en la máquina

El uso de líquidos inadecuados puede dañar la máquina.

- a) Llene el depósito de leche sólo con leche.
- b) Para la limpieza del depósito de leche, utilice agua con un agente de limpieza suave.



AVISO

Leche en mal estado

La leche puede estropearse debido a la falta de higiene o una refrigeración insuficiente.

- a) Utilizar solo leche previamente refrigerada (2-5 °C).
- b) Guardar la leche en la unidad de refrigeración solo durante su funcionamiento. Guardar la leche en una unidad de refrigeración fuera de las horas de funcionamiento, por ejemplo, durante la noche.
- c) Limpiar la máquina y la unidad de refrigeración al menos una vez al día.
- d) Tocar el tubo flexible de aspiración, la parte interior y la tapa del depósito de leche únicamente con las manos limpias o utilizar guantes desechables.
- e) Colocar la tapa del depósito con el tubo flexible de aspiración únicamente sobre una superficie limpia.

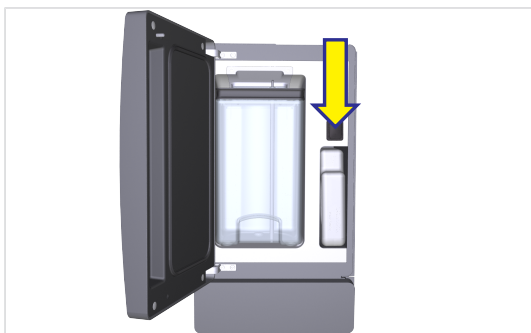


Después de realizarse la limpieza o después de terminar un proceso de llenado, el sistema de leche se prepara automáticamente. Tenga en cuenta las instrucciones en los mensajes de incidencias. El acceso a los mensajes de incidencias se lleva a cabo a través del panel de control.

8.6.1 Unidad de refrigeración SU05



1. Abrir la puerta.

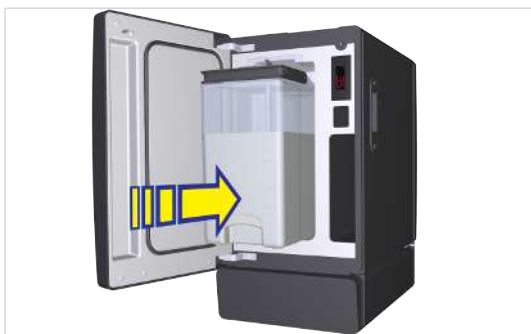


2. Encender la unidad de refrigeración.



⇒ Se muestra la temperatura actual de la cámara frigorífica.

3. Retirar la tapa del depósito de leche con el tubo flexible de succión y colocar sobre una superficie limpia.
4. Llenar el depósito con un máximo de 5 l de leche refrigerada.
5. Colocar la tapa del depósito de leche.



6. Introducir el depósito de leche dentro de la cámara frigorífica hasta llegar al tope.



7. Cerrar la puerta.

8.7 Ajuste del grado de molienda



ADVERTENCIA

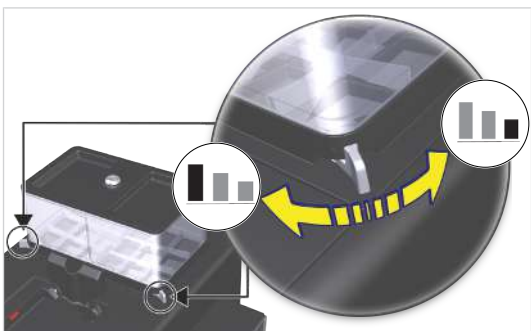
Peligro de lesiones

Si penetran objetos en el depósito de granos o en el molino, podrían expulsarse fragmentos y causar lesiones.

- a) No introduzca ningún objeto en los depósitos de granos ni en el molino.



Es posible ajustar el grado de molienda para cada molino por separado. Ajuste de fábrica: medio.



- Para un molido más fino, mueva la palanca hacia la derecha.
- Para un molido más grueso, mueva la palanca hacia la izquierda.

8.8 Vaciado del depósito de polvo



ATENCIÓN

Cortes/contusiones

El mecanismo de extracción del depósito de polvo puede causar cortes y contusiones.

- a) Limpie cuidadosamente el depósito de polvo.

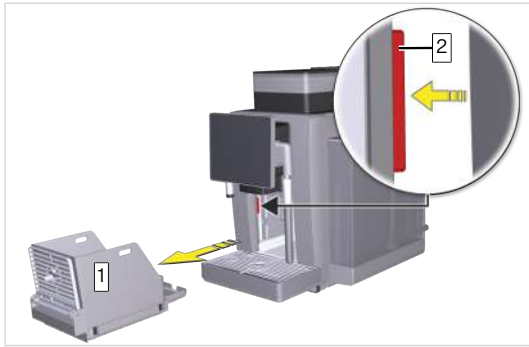


AVISO

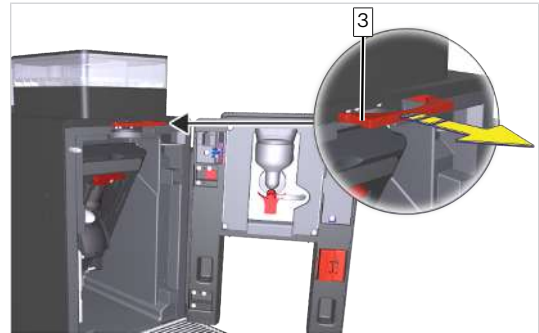
Ensuciamiento por polvo

El polvo puede salir del depósito de polvo.

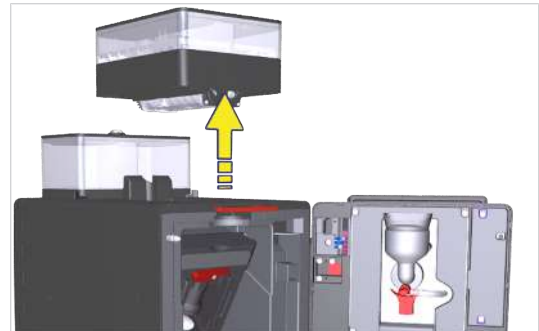
- a) Transporte el depósito de polvo siempre tapado y en posición vertical.



1. Extraer el depósito de posos [1].
2. Abrir la cerradura de la puerta (opcional) con la llave.
3. Accionar el dispositivo de bloqueo [2] de la cara interior y abrir la puerta.



4. Desplazar la corredera de bloqueo [3].



5. Retirar el depósito de polvo hacia arriba.
6. Vaciar, limpiar y secar el depósito de polvo.
7. Colocar el depósito de polvo.
8. Empujar la corredera de bloqueo hasta el tope.



AVISO

Alteración del funcionamiento

Si el depósito de polvo no está correctamente bloqueado, pueden verse afectados el funcionamiento de la máquina de café y la calidad del producto.

- a) Empujar la corredera de bloqueo hasta el tope.

8.9 Vaciado del depósito de posos

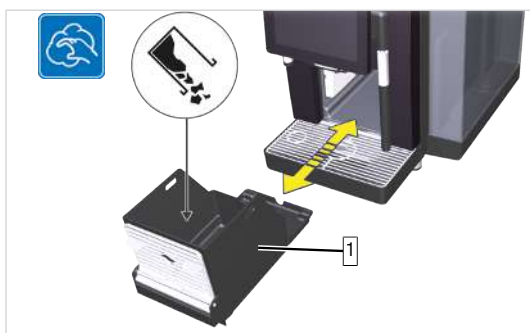


AVISO

Formación de moho

Los restos de café pueden propiciar la formación de moho.

- a) Vacíe y limpie el depósito de posos por lo menos una vez al día.



1. Retirar y vaciar el depósito de posos [1].
2. Limpiar y secar el depósito de posos.
3. Colocar [1] el depósito de posos.

8.10 Vaciar la bandeja de goteo



Limpiar la bandeja de goteo si se muestra un mensaje en el panel de control.



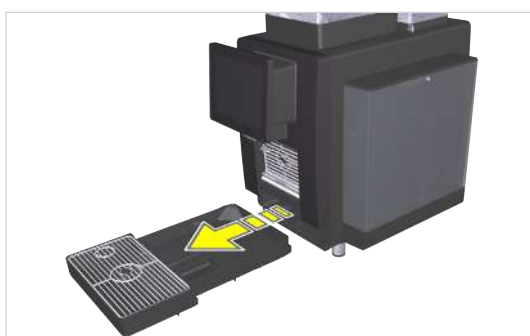
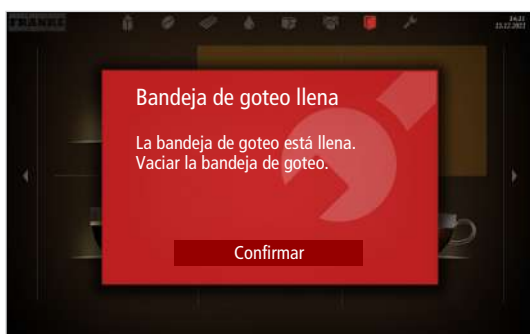
AVISO

Manejo inadecuado

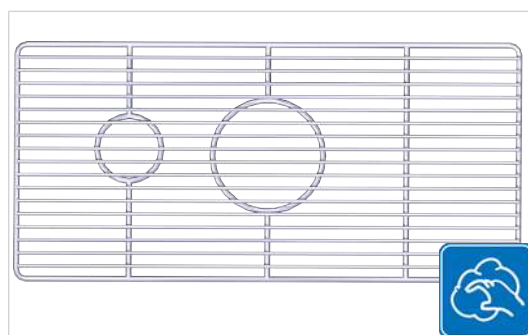
Puede salir líquido de la bandeja de goteo.

a) Transportar y vaciar con cuidado la bandeja de goteo.

- ✓ En la unidad de mando se muestra el mensaje Bandeja de goteo llena.



1. Extraer la bandeja de goteo.
2. Retirar la rejilla de goteo.
3. Vaciar la bandeja de goteo.



4. Limpiar y secar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.
5. Colocar la rejilla de goteo sobre la bandeja de goteo.



6. Introducir la bandeja de goteo en la máquina.



7. Pulsar Confirmar.

8.11 Vaciado de la unidad de refrigeración



AVISO

Leche en mal estado

La leche puede estropearse debido a la falta de higiene o una refrigeración insuficiente.

- Utilizar solo leche previamente refrigerada (2-5 °C).
- Guardar la leche en la unidad de refrigeración solo durante su funcionamiento. Guardar la leche en una unidad de refrigeración fuera de las horas de funcionamiento, por ejemplo, durante la noche.
- Limpiar la máquina y la unidad de refrigeración al menos una vez al día.
- Tocar el tubo flexible de aspiración, la parte interior y la tapa del depósito de leche únicamente con las manos limpias o utilizar guantes desechables.
- Colocar la tapa del depósito con el tubo flexible de aspiración únicamente sobre una superficie limpia.



AVISO

Obstrucción del sistema de leche

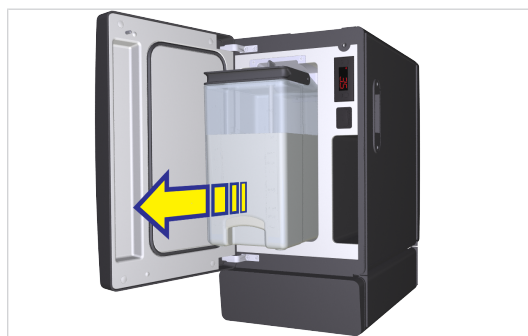
Las fibras de paños de limpieza inadecuados pueden llegar al sistema de leche y causar una obstrucción. Esto puede provocar daños en la máquina.

- Utilice un paño de microfibra para limpiar el depósito de leche.

8.11.1 Unidad de refrigeración SU05



1. Abrir la puerta.

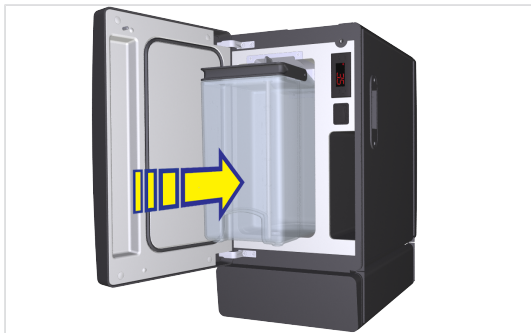


2. Extraer el depósito de leche.

3. Guardar la leche en la unidad de refrigeración o, en caso necesario, desecharla.



4. Limpiar el depósito de leche, las piezas conductoras de leche y la cámara frigorífica.



5. Colocar el depósito de leche limpio.



6. Apagar la unidad de refrigeración si no se va a necesitar. Dejar entreabierta la puerta de la unidad de refrigeración apagada para evitar que se formen malos olores en su interior.

9 PREPARACIÓN DE BEBIDAS



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Las bebidas calientes pueden provocar escaldaduras.

- Tenga cuidado con las bebidas calientes.
- Utilice solamente envases apropiados para bebidas.

9.1 Preparación de bebidas con Quick Select

- Colocar un recipiente adecuado debajo de la boca de salida.



- Seleccionar un producto.

⇒ Se mostrará la vista previa de productos.



- Seleccionar opciones de productos.

- Iniciar la preparación presionando la tecla verde.

⇒ Se prepara la bebida.



⇒ Aparece la selección de productos en cuanto el producto está preparado.

9.2 Preparación de bebidas con Cash Register



Si prepara varios productos uno tras otro, tenga en cuenta lo siguiente:

- Tenga listos suficientes recipientes.
- Durante la preparación, podrá añadir ininterrumpidamente nuevos productos a la lista de espera.
- Podrá seleccionar y borrar productos en la lista de espera.

- Colocar un recipiente adecuado debajo de la boca de salida.



2. Seleccionar opciones de productos.



3. Seleccionar el producto.

⇒ Se iniciará la preparación.



4. Si fuera necesario, añadir más productos a la lista de espera.



5. Iniciar la preparación de los productos indicados en la lista de espera presionando en cada caso la tecla verde.

⇒ Se iniciará la siguiente preparación.

⇒ Se mostrará la selección de productos.

⇒ Todos los productos están preparados.

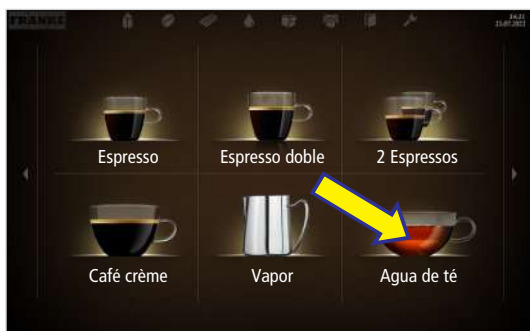
9.3 Preparación de agua caliente



Puede cancelar la salida de agua caliente en cualquier momento con solo pulsar la tecla de cancelación.

Ejemplo: Quick Select

1. Colocar un recipiente adecuado debajo de la salida de agua caliente.



2. Seleccionar Agua de té.



3. Seleccionar el tamaño de la taza.

⇒ La salida de agua caliente comienza y finaliza según el ciclo de salida.

9.4 Salida de vapor

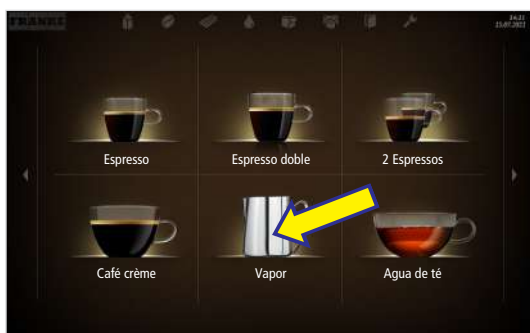


La lanza de vapor es idónea para calentar y espumar leche manualmente, así como para calentar otras bebidas.



Dependiendo del diseño de la lanza de vapor, el suministro se detendrá automáticamente cuando su bebida haya alcanzado la temperatura previamente ajustada (Autosteam/Autosteam Pro) o cuando finalice el ciclo de suministro de vapor (lanza de vapor). Con independencia de lo anterior, el suministro de vapor puede detenerse en cualquier momento pulsando la tecla de interrupción.

1. Sostener una jarra de leche bajo la salida de vapor.



2. Seleccionar Suministro de vapor.

⇒ El suministro de vapor se inicia.



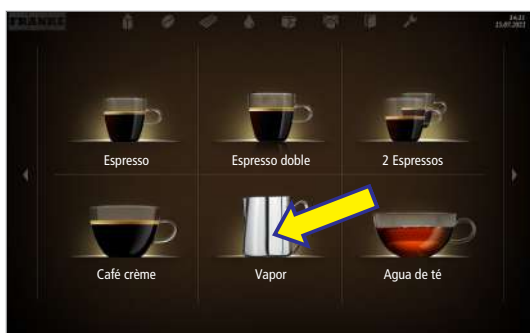
3. Pulsar el botón de cancelación para finalizar el suministro de vapor.

⇒ El suministro de vapor se detiene.

4. Pulsar el botón de purga  y limpiar la lanza de vapor con un paño húmedo.

9.4.1 Purgado de la lanza de vapor tras su uso

1. Limpiar la lanza de vapor con un paño húmedo.
2. Activar brevemente el suministro de vapor para limpiar la boquilla.



3. Pulsar la tecla de interrupción para finalizar el suministro de vapor.



⇒ La salida de vapor se detiene.

⇒ La vista general de bebidas se mostrará.

10 LIMPIEZA

10.1 Introducción

Un café perfecto requiere que la máquina de café, la unidad de refrigeración y la Flavor Station (opcional) estén perfectamente limpias. ¡Aumente la calidad de sus productos! Limpie su máquina de café y los equipos auxiliares por lo menos una vez al día o con mayor frecuencia si es necesario.

La limpieza automática engloba la limpieza de la máquina de café y de la unidad de refrigeración (si está disponible).



AVISO

Componentes sucios

Los componentes sucios pueden afectar negativamente al funcionamiento de la máquina y a la calidad de las bebidas.

a) Limpie los componentes extraíbles de la máquina de café con el método de 5 pasos.



Los componentes extraíbles de la máquina de café, unidad de refrigeración, CleanMaster y Flavor Station (opcional) no son adecuados para lavavajillas.



¡El enjuague no sustituye a la limpieza diaria! Se requiere un enjuague para eliminar los residuos en el sistema de café y de leche.

La máquina lleva a cabo un enjuague automático cada cierto intervalo de tiempo, así como tras su conexión y desconexión.

10.2 Accesorios de limpieza necesarios

- Pastillas de limpieza
- Paño de microfibra
- Pincel de limpieza
- Juego de cepillos
- Botella de dosificación (para unidad de refrigeración/Flavor Station con EC)
- Recipiente de recogida
- Depósito de limpieza (SU05)

10.3 Método de 5 pasos



Limpie los componentes extraíbles de la máquina de café con el método de 5 pasos. La pantalla muestra los componentes extraíbles durante la limpieza.

Limpieza de los depósitos y accesorios de la unidad de refrigeración

Limpie con el método de 5 pasos los depósitos y accesorios, como la cubierta, el tubo de aspiración, la boquilla de aspiración, etc.

1. Eliminar la suciedad general con un pincel de limpieza o un cepillo.
2. Ablandar la suciedad de los componentes en agua caliente con un detergente suave.
3. Lavar los componentes.
4. Enjuagar bien los componentes.
5. Secar los componentes.

Limpieza a mano adicional

- La cara interna de la puerta y la junta de la puerta de la unidad de refrigeración
- Las superficies interiores y la balda (si hay una) de la cámara frigorífica

10.4 Iniciar la limpieza



Después de realizar la limpieza, la máquina cambia de nuevo al nivel de mantenimiento o al modo de ahorro de energía. Su técnico de servicio puede ajustarle la opción deseada.

10.4.1 Inicio de la limpieza en el menú Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Durante la limpieza, se expulsan líquidos calientes y vapor que pueden causar escaldaduras.

- a) No se aproxime demasiado a las salidas durante el procedimiento.



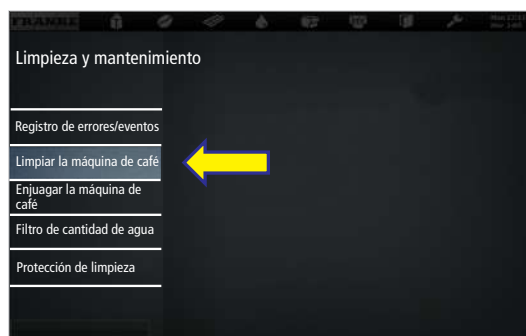
1. Presionar sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[56]

3. Presionar Ok.

4. Seleccionar Limpieza y mantenimiento.



5. Seleccionar Limpiar la máquina de café.

6. Confirmar el mensaje con Sí para iniciar la limpieza.

7. Seguir las instrucciones de la interfaz de usuario y confirme con Continuar los pasos realizados.

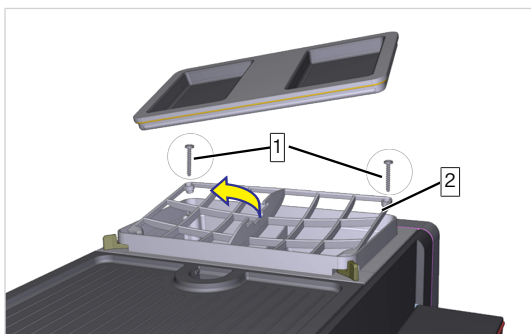
⇒ La máquina muestra el siguiente paso.

10.5 Aflojar la protección para los dedos del depósito de granos para limpiarlo



La protección para los dedos del depósito de granos evita lesiones causadas por el molino. La protección para los dedos solo puede retirarse para limpiarse.

- ✓ La máquina de café está apagada y desconectada de la red eléctrica.
 - ✓ Se suministra un destornillador Torx 10.
1. Retirar la tapa del depósito.



2. Aflojar los dos tornillos [1] y retirar la protección para los dedos [2].

3. Limpiar el depósito de granos y la rejilla protectora.
4. Colocar la protección para los dedos con ambos tornillos.
5. Conectar la máquina de café a la red eléctrica.

10.6 Limpieza del aireador



1. Extraer el aireador de agua caliente con la herramienta correspondiente y descalcificarlo.

2. Volver a enroscar el aireador una vez limpio.

10.7 Limpiar semanalmente



De forma adicional al proceso de limpieza diaria, debe limpiar los componentes de la máquina enumerados en este capítulo como mínimo una vez por semana. Limpie la máquina inmediatamente si detecta suciedad.

10.7.1 Limpiar las superficies de la máquina

1. Limpie las superficies de la máquina con un trapo húmedo.
2. En caso necesario, utilice un producto de limpieza suave. **AVISO No utilizar productos abrasivos.**

10.7.2 Limpiar el depósito de agua (si existe)

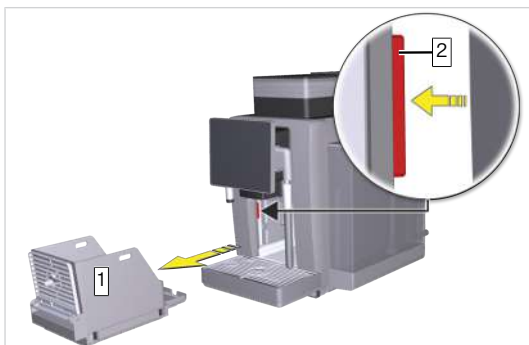


Compruebe diariamente si el depósito de agua presenta suciedad o cal. En caso afirmativo, límpielo inmediatamente.

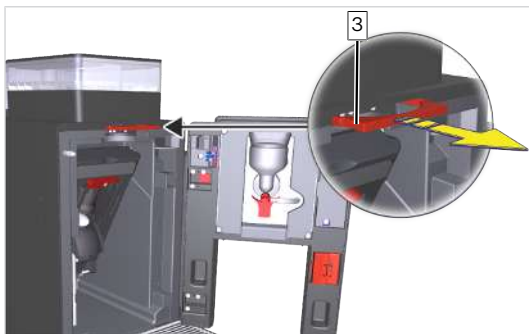


1. Retirar y vaciar el depósito de agua [1].
2. Limpiar el depósito de agua siguiendo el método de 5 pasos.

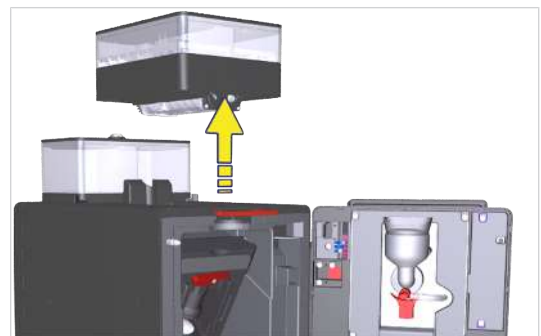
10.7.3 Limpiar el depósito de polvo



1. Extraer el depósito de posos [1].
2. Abrir la cerradura de la puerta (opcional) con la llave.
3. Accionar el dispositivo de bloqueo [2] de la cara interior y abrir la puerta.



4. Desplazar la corredera de bloqueo [3].



5. Levantar y retirar el depósito de polvo.
6. Vaciar el depósito de polvo.
7. Limpiar el depósito de polvo con un paño húmedo. Frotar el depósito de polvo con un trapo seco.
8. Colocar el depósito de polvo.
9. Desplazar la corredera de bloqueo hasta el tope.
10. Cerrar la puerta y encajar el depósito de polvo.

10.7.4 Limpieza de la bandeja de goteo y la rejilla de goteo

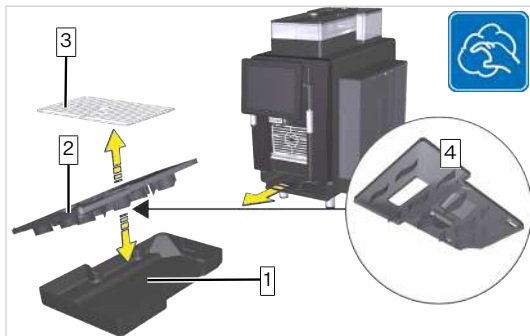


AVISO

Salida de líquidos

¡Se aplica a máquinas con conexión de desagüe! En las máquinas con conexión de desagüe, se puede vaciar el agua residual que quede en la bandeja de goteo extrayendo la bandeja de goteo.

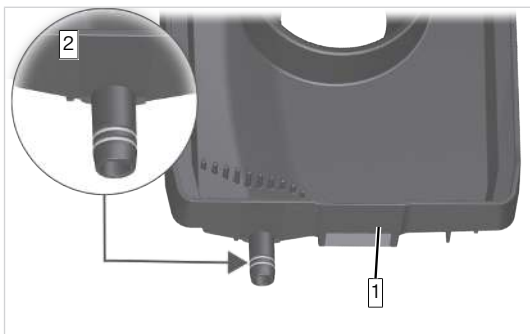
- a) Antes de retirar la bandeja de goteo, asegurarse de que se haya drenado el agua residual.



1. Limpiar la bandeja de goteo [1], la cubierta de la bandeja de goteo [2] y la rejilla de goteo [3] siguiendo el método de 5 pasos.
2. Limpiar a fondo las láminas de la parte inferior [4] de la cubierta de la bandeja de goteo [2].



La parte trasera de la bandeja de goteo [1] debe estar limpia y seca por fuera y por dentro. De no ser así, el sensor de nivel de la bandeja de goteo podría generar un mensaje de forma errónea.



Si la máquina de café está conectada a un sistema de desagüe, hay dos juntas tóricas [2] en la parte trasera de la bandeja de goteo. Las juntas deben estar humedecidas para que la bandeja de goteo encaje perfectamente. De no ser así, el sensor capacitivo podría no detectar la bandeja de goteo.

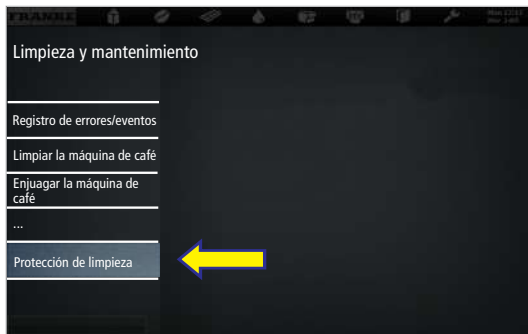
10.7.5 Limpieza de la pantalla



1. Presionar sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN 56]**
3. Presionar Ok.
4. Seleccionar Limpieza y mantenimiento.



5. Seleccionar Protección de limpieza.
 - ⇒ La interfaz de usuario queda bloqueada durante 20 s.
6. Limpieza de la pantalla.
 - ⇒ Se mostrará el nivel de mantenimiento.

10.8 Enjuagar la máquina de café



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Durante la limpieza se expulsa agua caliente.

- a) No se aproxime demasiado a las salidas durante el procedimiento.
- b) No ponga ningún objeto sobre la rejilla de goteo.
- c) EN CASO DE ESCALDADURAS: Enfríe de inmediato la zona afectada y consulte a un médico, si el grado de la lesión así lo requiere.



¡El enjuague no sustituye a la limpieza diaria! Se requiere un enjuague para eliminar los residuos en el sistema de café y de leche.

La máquina lleva a cabo un enjuague automático cada cierto intervalo de tiempo, así como tras su conexión y desconexión.

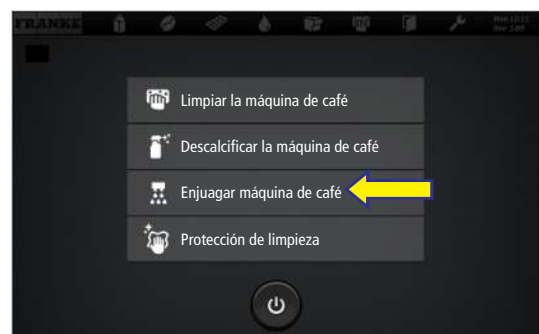


1. Presionar sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[56]

3. Presionar Ok.
4. Seleccionar Limpieza y mantenimiento.



5. Presionar y confirmar Enjuague de la máquina de café.
 - ⇒ Se enjuaga la máquina de café.

10.9 Kit de mantenimiento



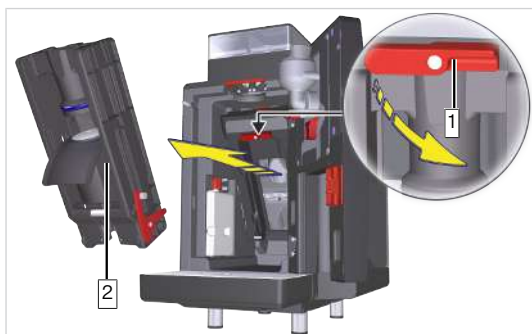
Algunos componentes de la máquina de café pueden desgastarse o ensuciarse de forma notable, hasta el punto de que es necesario sustituirlos. Esto puede ocurrir antes de un mantenimiento programado a cargo de un técnico de servicio. Para que pueda encargar de forma sencilla los componentes afectados, hemos confeccionado la siguiente lista. Puede sustituir los componentes siguientes por cuenta propia.

Imagen	Cantidad	Número de artículo	Designación de artículo	Observaciones
	1	560.0637.018	Módulo de preparación Ø 43 con estrangulador de 0,6 mm	El número de artículo figura en la etiqueta lateral del módulo de preparación. Los pasos necesarios para el manejo se indican en el siguiente capítulo. Sustitución del módulo de hervido [53]
	1	560.0001.697	Módulo de preparación Ø 50E con estrangulador de 0,6 mm	El número de artículo figura en la etiqueta lateral del módulo de preparación. Los pasos necesarios para el manejo se indican en el siguiente capítulo. Sustitución del módulo de hervido [53]
	2	560.0578.001	Junta tórica 13x1,5 EPDM	Junta para bandeja de goteo con desagüe Solo disponible para instalaciones con toma fija de agua Limpieza de la bandeja de goteo y la rejilla de goteo [49]
	1	560.0001.187	Cámara mezcladora	Para sistema de polvo
	1	560.0580.820	Cubierta de la cámara mezcladora	Para sistema de polvo
	1	560.0593.645	Cabezal espumador FCS4070 FM EC	En la placa de identificación se puede comprobar si se trata de la variante FM o MS. La placa de identificación se encuentra en el interior de la máquina. Máquina de café [17]
	1	560.0594.309	Cabezal espumador MS EC FCS4070	En la placa de identificación se puede comprobar si se trata de la variante FM o MS. La placa de identificación se encuentra en el interior de la máquina. Máquina de café [17]

Imagen	Cantidad	Número de artículo	Designación de artículo	Observaciones
	1	560.0589.901	Salida de leche de 2 vías FCS4070	Idéntico diseño para las variantes FM y MS
	1	560.0613.850	Salida de leche de 1 vía FCS4070	
	1	560.0001.074	Tubo de aspiración montado, 300 mm	Tubo de aspiración de leche para unidad de refrigeración SU05
Componentes de la unidad de refrigeración [20]				
	1	560.0003.688	Manguera Ø 8/4 MVQ	Tubo de aspiración de 1000 mm para todos los demás sistemas de leche. Es posible ajustar la longitud del tubo según sea necesario. La unidad de refrigeración KE200 requiere una longitud del tubo de 400 mm.

10.9.1 Sustitución del módulo de hervido

1. Vaciar la máquina y desconectarla de la red eléctrica.
2. Retirar el depósito de posos de la máquina.
3. Abrir la puerta de la máquina.



4. Desbloquear el dispositivo de bloqueo del módulo de preparación [1] girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

5. Retirar el módulo de preparación [2] tirando de él hacia adelante.
6. Colocar el nuevo módulo de preparación [2].
7. Fijar el dispositivo de bloqueo del módulo de preparación [1] girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
8. Cerrar la puerta de la máquina.
9. Colocar el depósito de posos en la máquina.
10. Conectar la máquina a la red eléctrica.

11 DESCALCIFICACIÓN

Para mantener una alta calidad en las bebidas y garantizar el funcionamiento confiable de la máquina de café, es necesario descalcificarla a menudo. Para ello, la A300 dispone de un sistema automático de descalcificación. La unidad de control de la máquina de café indica cuándo es necesario realizar la descalcificación de la máquina. Los depósitos de cal pueden formarse sobre todo en el cartucho calentador.



Para la descalcificación, utilice únicamente el concentrado descalcificador de Franke (número de artículo: 560.0589.837), que garantiza una descalcificación confiable.

- a) Encargue el concentrado descalcificador con tiempo suficiente para poder efectuar la descalcificación inmediatamente en cuanto así se lo solicite la unidad de control de la máquina de café.

11.1 Frecuencia de descalcificación

Durante la puesta en marcha de la A300, se le solicitará determinar la dureza del agua e introducir este dato en el software.

Determinar la dureza del agua con tiras de medición [26]

Por medio de este parámetro, se calculará la cantidad de agua que podrá fluir hasta el siguiente proceso de descalcificación.

Máquinas sin filtro de agua

La solicitud de descalcificación aparecerá una vez alcanzada la cantidad de agua calculada o, como máximo, al cabo de doce días. Una vez solicitada una descalcificación, la A300 se podrá seguir usando durante dos días más; después, quedará bloqueada hasta que se realice la descalcificación.

Máquinas con toma fija de agua y filtro de agua

Se solicitará la descalcificación tras doce días de funcionamiento. Una vez solicitada una descalcificación, la A300 se podrá seguir usando hasta que se consuma la cantidad de agua restante; después, quedará bloqueada hasta que se realice la descalcificación.

11.2 Ejecutar descalcificación

La unidad de control de la máquina de café emite un mensaje cuándo es necesario realizar la descalcificación. Para que no se vea afectado el funcionamiento, es posible borrar el mensaje. Existen las siguientes posibilidades para comenzar la descalcificación:

- Realizar la descalcificación con la siguiente limpieza (ajuste predeterminado)
- Descalcificación independiente de la limpieza: inicio automático de la descalcificación a una hora predeterminada.
- Inicio manual de la descalcificación



AVISO

Interrupción de la descalcificación

Opción válida para máquinas con depósito de agua: si el depósito de agua está vacío o la bandeja recogegotas está llena, no se ejecutará la descalcificación automática.

- a) Antes de la limpieza/descalcificación, vacíe la bandeja recogegotas.
- b) Antes de la limpieza/descalcificación, llene el depósito de agua.
- c) Coloque el depósito de limpieza en la rejilla de goteo según las indicaciones de la unidad de control.

11.2.1 Descalcificación tras la limpieza

Con los ajustes predeterminados, se iniciará un proceso programado de descalcificación de forma inmediata tras la siguiente limpieza, sin consultar al usuario. En este caso, el usuario no tiene que hacer nada más. En función del diseño de la máquina, un proceso de descalcificación dura entre 15 y 25 min. Si hay una descalcificación pendiente, se comprobará antes de comenzar la limpieza si hay suficiente agente concentrado descalcificador. Si la cantidad de agente concentrado descalcificador no es suficiente, se mostrará una solicitud para sustituir los cartuchos de descalcificación. **Introducir cartucho de descalcificación [32]**

11.2.2 Descalcificación independiente de la limpieza



Para evitar que el servicio se vea interrumpido por una descalcificación, sus técnicos de servicio pueden programar una hora fuera de los tiempos de uso para que tenga lugar el proceso.

11.2.3 Inicio manual de la descalcificación



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Durante la descalcificación salen líquidos y vapores calientes que pueden provocar escaldaduras.

- a) No se aproxime demasiado a las salidas durante el procedimiento.



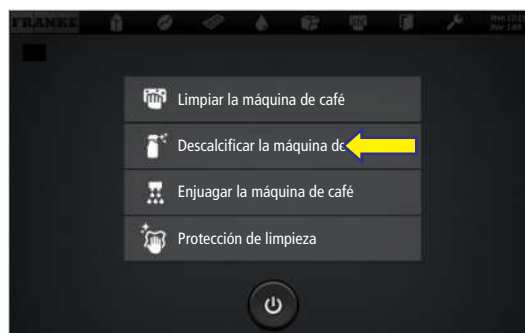
1. Presionar sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN [56]**

3. Presionar Ok.

4. Seleccionar Limpieza y mantenimiento.



5. Seleccionar Descalcificación.

- ⇒ Se iniciará el proceso automático de descalcificación, que le irá indicando los pasos siguientes.

12 CONFIGURACIÓN

12.1 Acceso al nivel de mantenimiento



1. Presionar sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[56]

3. Presionar Ok.

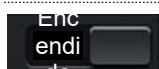
12.2 Códigos PIN

De fábrica, se han asignado códigos PIN preestablecidos:

	Propietario	Especialista	Personal de limpieza	Operador
PIN preestablecido	1111	2222	5555	7777
PIN propio	...	...	...	...

Puede ver y cambiar los códigos PIN para productos de bloqueo y la Máquina encendida/apagada con el rol de propietario en el menú Mis ajustes > Control de derechos.

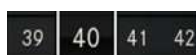
12.3 Métodos de inserción



Pulsar el interruptor para conmutar Sí/No u On/Off. El valor visible está activo.



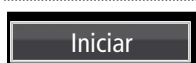
Pulsar la flecha para mostrar la selección y seleccionar la opción.



Arrastrar a la escala para ajustar los parámetros. El valor encuadrado está activo.



Pulsar el teclado para introducir texto o cifras.



Tocar el botón para aplicar los pasos de ajuste correspondientes, p. ej., Iniciar o Probar.

12.4 Mi configuración



12.4.1 Ajustar bebidas



Acción	Indicación/función	Observaciones
Exportar/importar	- Asegurar POP - Cargar datos de respaldo	- Guardar la configuración de bebidas en una memoria USB, p. ej. antes de actualizar el software - Cargar una configuración de bebidas en la máquina de café desde una memoria USB
Clasificar bebidas		- Modificar la posición de las bebidas - Modificar el número de bebidas mostradas (2x3, 3x4, 4x5) - Presionar el botón de mando Clasificar bebidas. - Presionar en la bebida que se desee desplazar. - Presionar en la posición que se desee para la bebida.

Acción	Indicación/función	Observaciones
Editar		Editar la bebida marcada
Mostrar/Ocultar		Mostrar u ocultar las bebidas disponibles
Copiar		Copiar las bebidas disponibles como base para una variante
Ajustable	– Sí – No	Activar/desactivar. Si la función está activada, una bebida puede configurarse en los siguientes aspectos una vez seleccionada: – Tamaño de la taza – Tipo de grano (siempre que se haya configurado más de un tipo de grano) – Intensidad del aroma Modo de uso Quick Select

Editar bebida



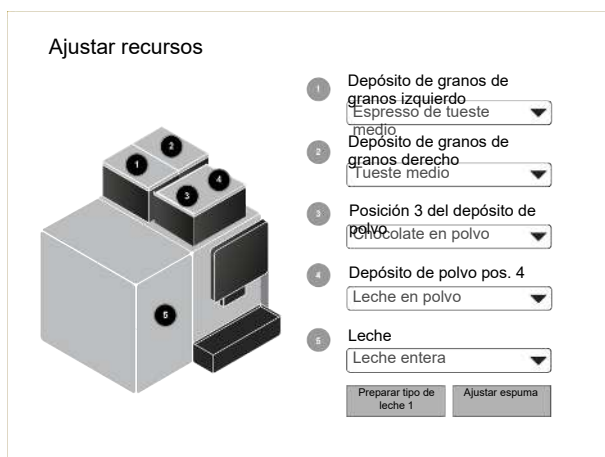
12.4.2 Ajustar recursos



Puede modificar en cualquier momento todos los ajustes configurados en la puesta en marcha (Rellenar los recursos).

Para cada depósito de granos, existe una lista de recursos disponibles en la que podrá elegir los que desee.

Asignación de recursos

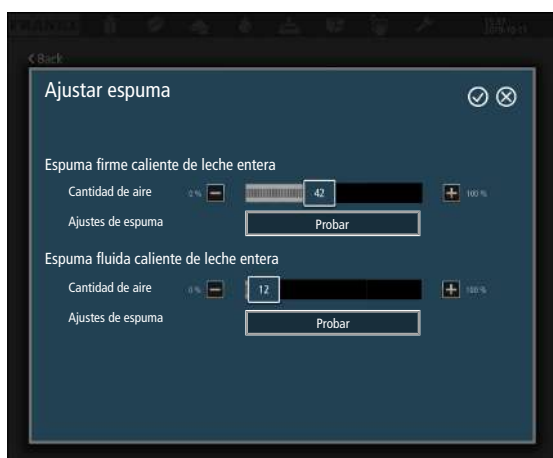


1. Para asignar un recurso a un depósito de granos, presionar en el tipo preconfigurado.
2. Seleccionar de la lista el tipo correcto.
3. Repetir la operación para todos los depósitos.
4. Para rellenar los conductos de leche, seleccionar Preparar tipo de leche 1.

Ajustar espuma



En modelos A300 FM EC, puede ajustar los perfiles de espuma firme o fluida (ajustes estándar: 10 % de aire en espuma fluida, 35 % de aire en espuma firme).



1. Presionar Ajustar espuma.
2. Ajustar la cantidad de aire para la espuma firme y la fluida con el control deslizante.
3. Hacer clic en Probar para comprobar si la espuma presenta la calidad deseada.
4. En caso necesario, repetir el proceso.

12.4.3 Ajustar máquina

Idioma

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Idioma	– de (alemán) – en (inglés) – fr (francés) – ... Hay 33 idiomas disponibles	El idioma se cambia inmediatamente

Datum y hora

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Visualización 12/24 h	12 horas 24 horas	
Datum		
– Día	0 – 31	Establecer día
– Mes	0 – 12	Establecer mes
– Año	2019 – 9999	Establecer año
Tiempo		
– Hora	0 – 23/0 – 11	Establecer hora
– Minuto	0 – 59	Establecer minuto
Huso horario		Selección de zona horaria en la lista

Temporizadores

Ajustes básicos

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Ahorro de energía	– Activo – Apagada	Si está activo, es posible ajustar el tiempo de espera Rango: 15 – 120 min.
Encendido/apagado automático	– Activo – Apagada	– Encendido y apagado del temporizador – Edite el temporizador con el lápiz

Edición de los temporizadores

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Acción	– Encender automáticamente – Apagar automáticamente	Seleccionar la función del temporizador
Hora	0 - 23	Ajuste del momento de encendido o apagado
Minuto	0 - 59	
Repetir cada lunes	– Sí	Activación/desactivación del temporizador en función por día

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
...	– No	
Repetir cada domingo		

Configuración del agua

Ajustes para el suministro de agua

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Filtro de agua activo	– Sí – No	– Sí: aparece un control deslizante para indicar la duración y la cantidad de agua para el filtro de agua (en función del filtro utilizado) – No: ajustar la dureza del agua
Dureza del agua	Niveles de dureza del agua: 0 – 5	Ajustar la dureza del agua medida en el control deslizante El ajuste de la dureza del agua se realiza en máquinas con depósito de agua y con toma fija de agua, pero sin filtro de agua

Ajustes de fábrica

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Restablecer ajustes de fábrica		¡Se perderán todos los ajustes, incluidos los productos propios!
Restablecer los productos a los ajustes de fábrica		¡Se perderán los ajustes propios de productos!

Informaciones de sistema

Categoría	Valor
Versión total	Versión instalada del software de la máquina
Versiones de subsistema	
Máquina	Tipo de máquina
Número de serie	[Número de serie]
FPC	Versión instalada del catálogo de productos de Franke
POP (paquete de oferta de productos)	Versión instalada del paquete de oferta de productos (surtido/disposición de productos)
Licencia	Si está disponible, licencia activa para Franke Digital Services
Aparato Ethernet A	
Dirección IP	
Dirección MAC	

12.4.4 Control de derechos

Se establece la siguiente jerarquía de roles: técnico de servicio > propietario > operador > personal de mantenimiento.

Roles y derechos

Acción	Técnico de servicio	Propietario	Especialista	Operador
Cambiar PIN y activar productos de prueba	Sí (para todos los roles)	Sí (para los roles subordinados)	No	No
Añadir / modificar / eliminar / adaptar productos	Sí	Sí (funciones reducidas)	No	No
Mostrar el contador	Sí	Sí	Sí	No
Proceso de limpieza	Sí	Sí	Sí	Sí
Ejecutar actualización de software (USB)	Sí	No	Sí	No

13 PERSONALIZACIÓN Y TRANSFERENCIA DE DATOS

13.1 Vista de conjunto

Este menú le ofrece las siguientes opciones:

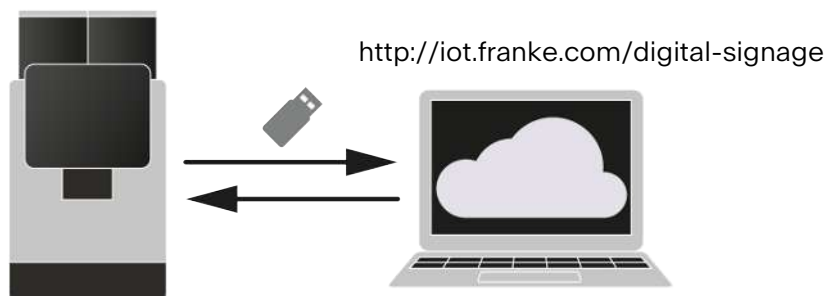
- Utilizar los medios de Franke disponibles para protectores de pantalla o como soporte publicitario
- Cargar y visualizar sus propios medios audiovisuales en la máquina
- Utilizar sus propios medios para protectores de pantalla o como soporte publicitario
- Configurar el comportamiento de los diferentes modos de uso y del protector de pantalla
- Asegurar ajustes
- Crear backups regulares de su máquina en una unidad de memoria USB
- Aplicar actualizaciones de servicios digitales descargadas

13.2 Funciones multimedia

- Utilizar archivos de imágenes como soporte publicitario
- Utilizar archivos de imágenes como protector de pantalla

13.3 Administrar Digital Signage (señalización digital) a través de una memoria USB

Puede gestionar la selección y los tiempos de visualización de sus soportes publicitarios (Digital Signage) en una herramienta web de libre acceso. Para hacer esto, exporte e importe el archivo relevante usando una memoria USB.



✓ La máquina de café tiene la versión de software 4.0 o superior.

1. Inserte una unidad de memoria USB en la máquina.
2. Acceda a la opción de menú Personalización y transferencia de datos > 1 Digital Signage.
3. Pulse el botón Exportar Digital Signage.
4. Seleccione el valor Sí para el parámetro Expulsar unidad de memoria USB .
5. Pulse el botón Exportar .

⇒ La máquina de café guarda el archivo *.bundle en la memoria USB.

6. Retire la memoria USB.
7. Conecte la memoria USB a un ordenador.
8. Abra el sitio web <http://iot.franke.com/digital-signage> en el navegador.
9. Transfiera el archivo *.bundle desde la memoria USB al sitio web mediante la función de arrastrar y soltar o el explorador de archivos.

- ⇒ A continuación, aparecerán las opciones de configuración para Digital Signage.
- 10. Realice los ajustes deseados.
- 11. Si lo desea, cambie el nombre del archivo usando el icono de lápiz en la esquina superior izquierda.
- 12. Toque el botón Descargar en la parte inferior izquierda de la ventana.
 - ⇒ El sitio web le preguntará si se deben guardar los cambios realizados.
- 13. Confirme la pregunta.
- 14. Seleccione el valor Manual.
- 15. Toque el botón Descargar lote.
- ⇒ El archivo *.bundle descargado se guardará en la carpeta Descargas del ordenador.
- 16. Mueva el archivo *.bundle a la memoria USB.
- 17. Retire la memoria USB.
- 18. Inserte la memoria USB en la máquina.
- 19. Acceda a la opción de menú Personalización y transferencia de datos > 1 Digital Signage.
- 20. Pulse el botón Importar Digital Signage.
- 21. Seleccione el archivo *.bundle revisado.
- 22. Toque el botón Descargar e instalar.
 - ⇒ La máquina de café adoptará los nuevos ajustes.

13.4 Configurar aplicación



Los cambios realizados no se aplicarán hasta que pulse el botón Guardar.

13.4.1 Ajustes de idioma

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Idioma	– Todos los idiomas disponibles	
Cambio de idioma	– Sí – No	– Sí: Durante la selección de productos, aparecerá una bandera de país en la esquina superior derecha. Al tocar la bandera, aparecerán los idiomas especificados en Idioma 1-6 . Si se selecciona un idioma, aparecerán las descripciones de bebidas traducidas y los detalles de facturación. Una vez que expire la duración especificada en tiempo de espera para el cambio de idioma, volverá a aparecer el idioma predeterminado establecido en Idioma . – No: el cambio de idioma está desactivado
Tiempo de espera para el cambio de idioma	20–120 s	Tiempo de espera tras el cual la máquina de café volverá a cambiar al idioma de uso habitual establecido en el apartado Idioma o en el Menú 1 Ajustar máquina > 1.1 Idioma
Idioma 1-6	de, en, fr, bg, cs, da, es-ES, es-US, et, fi, fr-CA, hr, hu, it, ja, ko, lt, lv, nl, no, pl, pt-BR, ro, ru, sk, sl, sr, sv, tr, th, uk, zh-CN, zh-TW, ar, he	– Solo aparece cuando la opción Cambio de idioma está configurada como Sí – Determina cuántos y qué idiomas alternativos están disponibles durante la selección del producto

13.4.2 Modo de uso

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Modo de uso	– Autoservicio - Selección rápida – Producto entregado – Cash Register	
Ocultar tecla de interrupción	– Sí – No	
Mostrar hora	– Sí – No	
Brillo de la pantalla	15-100 %	
Señal acústica en la preparación de producto	– Sí – No	
Señal acústica en los avisos de error	– Sí – No	

13.4.3 Visualización [modo de uso]



Según el modo de uso, están disponibles diferentes los parámetros de visualización.

13.4.4 Ajustes de valores nutricionales

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Mostrar información nutricional	– Sí – No	– Activar/desactivar información nutricional – Puede introducirse la información nutricional en el capítulo Menú 4 Información nutricional
Más información nutricional	Introducción de texto de libre configuración	

13.4.5 Contabilización

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Selección	– Monedas – Tarjetas – Tarjeta de cliente – Sin contacto – Teléfono móvil – Billetes	
Ver ventana emergente	– Sí – No	Activar/desactivar la ventana emergente de contabilización

13.4.6 Autorizar transacción (API)



No hay correlación entre los parámetros

Los parámetros Activar el intercambio de transacciones y Permitir Remote Control pueden cubrir casos de uso similares, pero no están relacionados.

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Autorizar transacción activado	– Sí – No	El intercambio de transacciones permite la interacción entre la máquina de café y la aplicación de terceros. El caso de uso es el mismo que para Remote Control, pero se utiliza una aplicación de terceros en lugar de la aplicación web propia de Franke.
Permitir Remote Control	– Sí – No	Con Remote Control, la máquina de café remite a un código QR que lleva a la propia aplicación web de Franke. La aplicación web permite tanto la selección de bebidas como el pago a través del teléfono móvil. Una vez que el pago se ha recibido correctamente, la aplicación activa la producción de bebidas.

13.5 Guardar/Cargar datos

13.5.1 Guardar datos

Acción deseada	Punto de menú	Información/instrucción de acción
Exportar configuración y medios	3.1 Guardar datos	– Exportar configuración – Guardar medios Franke – Guardar medios propios – Expulsar automáticamente la memoria USB – Visualización del nombre de los archivos

13.5.2 Cargar datos

Acción deseada	Punto de menú	Información/instrucción de acción
Importar configuración y medios	3.2 Cargar datos de respaldo	– Importar datos guardados (configuración, medios Franke, medios propios) – Expulsar automáticamente la memoria USB

13.5.3 Guardar datos XML

Acción deseada	Punto de menú	Información/instrucción de acción
Guardar datos XML	3.3 Guardar datos XML	Exportar datos de funcionamiento tales como datos de mantenimiento, protocolo de errores o contador de productos y de máquinas – Expulsar automáticamente la memoria USB – Visualización del nombre de los archivos

13.6 Establecer valores por defecto

Acción deseada	Punto de menú	Información/instrucción de acción
Establecer valores por defecto	4 Establecer valores por defecto	Restablecer los valores por defecto (p. ej., datos variables y fijos) o eliminar los contadores (contadores de productos o de máquinas) y los archivos (registro de producto y de errores, archivos) en las áreas seleccionadas Confirmar los cambios realizados pulsando el botón Aplicar

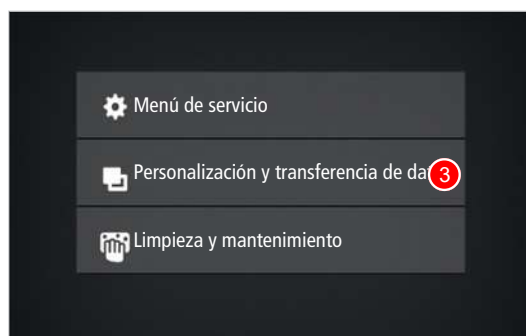
13.7 Activar configuraciones

Si se transmiten actualizaciones (lote de menús, versión de software, etc.) a la máquina de café a través del panel de control Aprovevisionamiento o Implementación o mediante una memoria USB, estas deben estar activadas en la máquina de café. En el menú Personalización y transferencia de datos de la máquina de café, puede ver los paquetes de actualización disponibles.

- ✓ Se ha cargado una configuración, un lote de menús o una nueva versión de software a través del panel de control Aprovevisionamiento o Implementación en la máquina de café.

1. Presione sobre el logotipo de Franke.
2. Introduzca el PIN
3. Presione Ok.

⇒ El número de actualizaciones disponibles se muestra junto al menú Personalización y transferencia de datos.



4. Seleccione el menú Personalización y transferencia de datos.

5. Seleccione el punto de menú **9 Paquetes de actualización**.

6. Seleccione el paquete de actualización deseado y presione el botón **Descargar e importar**.

⇒ Se importará el paquete de actualización.

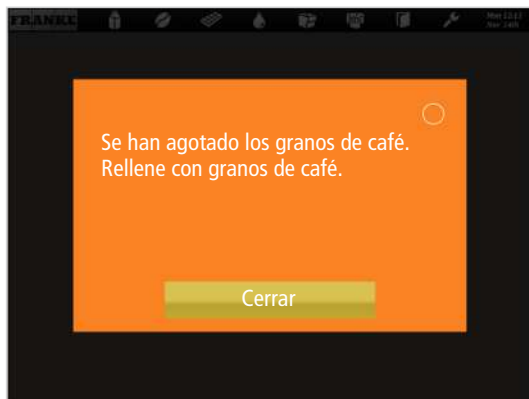
7. Presione el botón **Instalar**.

⇒ Se instalará el paquete de actualización.

14 ELIMINACIÓN DE ERRORES

14.1 Avisos de error

Si se produce un error, en el panel de control se destaca mediante colores un símbolo en función de la categoría de la falla. Al tocar dicho símbolo, aparece una ventana con más información e indicaciones para subsanar el error.



Mensaje con instrucciones de procedimiento

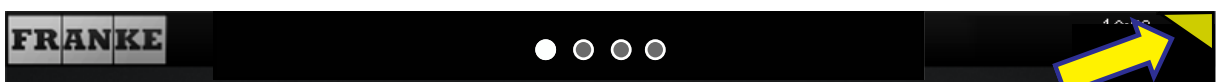
Modo de producto entregado

En el modo de producto entregado se visualiza un error mediante un símbolo resaltado en color. Presione sobre el símbolo para obtener más información.



Modo de autoservicio

En el modo de autoservicio, se muestra un error sobre un triángulo de color en la esquina superior derecha de la unidad de control. Presionar sobre el símbolo para obtener más información



En caso de errores graves, la máquina deberá reiniciarse.

- a) Reinicio de la máquina.
- b) Compruebe el suministro de corriente si la máquina no se inicia.
- c) Póngase en contacto con su técnico de servicio si la máquina no se reinicia o si no puede solucionar el error.

14.1.1 Código de colores para avisos de error

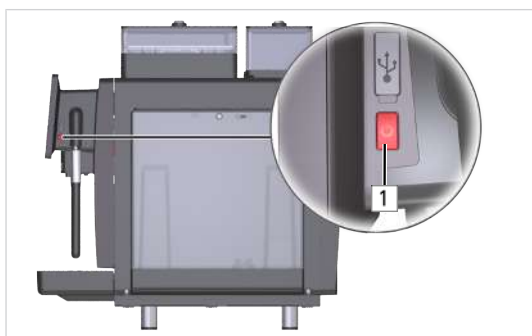
	Interrupción temporal
	El sistema sigue funcionando sin limitaciones
	El sistema funciona de forma limitada
	Algunos o todos los recursos están bloqueados

14.2 Eliminación de errores en el sistema

Aviso de error/ problema	Posible causa	Medidas
Aparece el aviso de error E663 Bandeja de goteo vacía aunque la bandeja de goteo se haya vaciado	Señal del sensor perturbada por residuos dentro de la bandeja de goteo	Limpiar y secar el interior de la bandeja de goteo. Limpiar y secar adicionalmente la ranura de instalación de la bandeja de goteo
	Señal del sensor perturbada por la parte posterior húmeda de la bandeja de goteo	Limpiar y secar la parte posterior de la bandeja de goteo
La leche congela.	La temperatura nominal de la unidad de refrigeración está en un ajuste demasiado bajo.	Aumentar la temperatura nominal en 1 o 2 °C. – Unidad de refrigeración SU05: mantener presionada la tecla de ajuste del regulador de temperatura hasta que parpadee la temperatura nominal. Aumentar la temperatura nominal con las teclas de navegación. Confirmar la nueva temperatura nominal con la tecla de ajuste. – KE200: hay un limitador de temperatura en la parte trasera del modelo KE200. Utilizarlo para ajustar la temperatura deseada.
La leche congela (hay agua en la cámara frigorífica).	La junta de la puerta de la unidad de refrigeración no es hermética.	Asegurarse de que esté correctamente instalada la junta y de que la puerta cierre completamente.
No se alcanza la temperatura de la leche en la unidad de refrigeración.	No circula suficiente aire en la unidad de refrigeración.	Mantener la distancia mínima a la pared de la unidad de refrigeración (50 mm como mínimo).
No hay leche o solo hay espuma de leche.	El tubo de aspiración de leche o el tubo de leche no son herméticos.	Comprobar la posición del acoplamiento de la boquilla y límpielo, en caso necesario. Unidad de refrigeración SU05: compruebe la junta tórica del acoplamiento del tubo de aspiración. Comprobar el tubo de aspiración y sustitúyalo, en caso necesario.

Aviso de error/ problema	Posible causa	Medidas
La leche ha dejado de fluir correctamente por su salida.	No se ha colocado correctamente la salida de leche al limpiarla	Iniciar una limpieza de la máquina de café y colocar la salida de leche siguiendo las indicaciones de la pantalla táctil.
No se puede dosificar el concentrado descalcificador (aviso de error E409)	La junta del cartucho de descalcificación está dañada o sucia o el cartucho está vacío	Comprobar el nivel de llenado del cartucho de descalcificación. Comprobar el adaptador rojo con el anillo de sellado y, en caso necesario, retirar los restos cristalizados de descalcificador que se hayan podido formar. Efectuar de nuevo la descalcificación
Se debe sustituir el cartucho de descalcificación aunque no esté vacío	La junta del cartucho de descalcificación está dañada o sucia	Colocar un nuevo cartucho de descalcificación, comprobar el adaptador rojo con el anillo de sellado y, en caso necesario, retirar los restos cristalizados de descalcificador que se hayan podido formar
Aviso de error E79 Falla caudalímetro	Hay una falla en el caudal de agua.	Compruebe el acoplamiento del depósito de agua o de la toma fija de agua. Si el aviso de falla aparece cuando se está preparando un producto, es posible que esté atascado el filtro del módulo de hervido. – Ajustar un grado de molienda más grueso y/o reducir la cantidad a moler. – Desmontar y enjuagar el módulo de hervido. – Iniciar una limpieza de la máquina de café.
La pantalla táctil ha dejado de reaccionar correctamente.	Sobrecarga en el software de la máquina.	Hay dos posibles maneras de eliminar este error: – Variante 1: Mantener presionada la tecla roja del lado derecho de la unidad de control durante 10 s para efectuar un reinicio. Variante 2: – Desconectar la máquina de café de la red eléctrica. Transcurrido 1 minuto, vuelva a conectar la máquina de café a la red eléctrica. Para iniciarla, presionar brevemente la tecla roja del lado derecho de la unidad de control.
No se detecta el nivel de agua del depósito de agua	Residuos o depósitos en la pared interior del depósito de agua	Limpiar a fondo y enjuagar el depósito de agua

14.2.1 Reinicio de la máquina



- ⇒ Se reinicia la máquina.
- ⇒ Aparece la pantalla de inicio.

1. Mantener presionada la tecla [1] durante 10 s.

14.3 Consejos para buenas bebidas de café



AVISO

Mala calidad de la bebida

El aceite de los granos de café se deposita sobre la cara interior del depósito de granos de café como una fina capa de aceite. El aceite usado envejece rápidamente y empeora el sabor de las bebidas.

- a) Elimine diariamente la capa de aceite de la cara interior del depósito de granos.
- b) Para ello, utilice un paño seco o humedecido en agua.
- c) No utilice productos de limpieza ya que alterarían el sabor del café.



Los aromas de los granos de café se disipan en el depósito de granos debido al calor y la circulación de aire. La calidad empeora a partir de 3 horas.

- a) Los granos de café no pueden humedecerse.
- b) Cierre de forma estanca los envases de granos abiertos.
- c) No almacene los granos de café en la nevera ni en el congelador.
- d) Llene el depósito de granos con los granos de café que necesite para las siguientes 3 horas.

14.4 Ayuda en caso de problemas con la calidad del producto

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
El café apenas tiene sabor	Molienda demasiado gruesa	Ajustar el grado de molienda a más fino Ajuste del grado de molienda [38]
	Cantidad de café insuficiente	Aumentar la cantidad de café Ajustar bebidas [57]
	Temperatura demasiado baja	Aumentar la temperatura Ajustar bebidas [57]
	El café es demasiado viejo	Utilizar café fresco
	Depósito de granos incorrectamente acoplado	Compruebe el bloqueo del depósito de granos
El café sabe raro	Mala molienda	Póngase en contacto con el servicio posventa.

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
	Consumo reducido de café	Llenar el depósito de granos con pocos granos de café.
	Granos de café en mal estado	Sustituir los granos de café
	Residuos de agente de limpieza	Enjuagar la máquina
	Taza sucia	Comprobar el lavavajillas
	Mala calidad del agua (cloro, dureza, etc.)	Comprobar la calidad del agua Calidad del agua [27]
El café sabe amargo	Temperatura demasiado alta	Disminuir la temperatura del café Ajustar bebidas [57]
	Molienda demasiado fina	Ajustar el grado de molienda a más grueso Ajuste del grado de molienda [38]
	Cantidad de café demasiado baja	Aumentar la cantidad de café Ajustar bebidas [57]
	Tostado demasiado oscuro	Utilizar un tostado más claro
El café sabe ácido	Temperatura demasiado baja	Aumentar la temperatura del café en Ajustar bebidas [57]
	Tostado demasiado claro	Utilizar un tostado más oscuro
	Molienda demasiado gruesa	Ajustar el grado de molienda a más fino Ajuste del grado de molienda [38]
Consistencia de los productos en polvo	Espeso	Utilizar menos polvo y/o más agua.
	Muy fluido	Utilizar más polvo y/o menos agua.
	Polvo grumoso o húmedo	Limpiar y secar el sistema de polvo.
Sabor de los productos en polvo	Demasiado dulce	Utilizar menos polvo y/o más agua.
	Poco dulce	Utilizar más polvo y/o menos agua.
	Sabor raro	Limpiar el sistema de polvo.

15 PARA PONER FUERA DE SERVICIO

15.1 Preparación de la puesta fuera de servicio

1. Ejecute la **Limpieza [46]** automática de la máquina.
2. Vaciar el depósito de granos y el depósito de polvo.
3. Limpiar el depósito de granos y el depósito de polvo.
4. Limpie el depósito de posos.
5. Vaciar el depósito de leche.
6. Limpiar el depósito de leche y la tapa.
7. Limpiar el interior del tubo flexible de leche con una escobilla.
8. Limpiar el filtro de succión con una escobilla.

15.2 Guardar datos



Guarde los datos si la máquina se va a volver a poner en funcionamiento más adelante o si se va a sustituir por otra del mismo tipo.

Estas instrucciones son válidas para máquinas de café sin Franke Digital Services.

1. En el apartado Personalización y transferencia de datos del menú de servicio, acceder al punto de menú Guardar/cargar datos.
2. Acceder a Guardar/cargar datos.
3. Conectar la memoria USB y seleccionar Exportar.
- ⇒ Los datos de la máquina y la configuración se guardan en la memoria USB.
4. Pulsar Sí para expulsar la memoria USB una vez realizada la copia de seguridad de los datos.

15.3 Puesta fuera de servicio temporal (hasta 3 semanas)

- ✓ La máquina permanece en el lugar de instalación.
1. Ejecutar la limpieza automática de la máquina. **Limpieza [46]**
2. Acceder al modo de ahorro de energía.
3. Desconectar la máquina del suministro eléctrico.
4. Cerrar el suministro de agua en la máquina con toma fija de agua.
5. Limpiar los equipos complementarios.
6. Apagar los equipos complementarios y desconectarlos de la red eléctrica.

15.4 Puesta fuera de servicio prolongada



AVISO

Perjuicio de la capacidad funcional en caso de puesta fuera de servicio y almacenamiento prolongados

Para una nueva puesta en funcionamiento, será imprescindible recurrir al servicio técnico. La máquina de café se ha de mantener, instalar y limpiar antes del suministro de productos.

- Póngase en contacto con el equipo de servicio de Franke para realizar adecuadamente la puesta fuera de servicio y el almacenamiento.
- Encargue el vaciado de la máquina de café a un técnico del servicio.
- En caso de un almacenamiento superior a 6 meses, puede requerirse una reparación para la nueva puesta en funcionamiento.

15.5 Transporte y almacenamiento



Proteja la máquina durante el transporte y el almacenamiento contra daños mecánicos o condiciones ambientales adversas.

Condiciones de transporte

Proteja la máquina de las siguientes influencias:

- Sacudidas
- Polvo
- Radiación solar
- Caídas o vuelcos
- Resbalones durante el transporte
- Congelación, si la máquina no se ha vaciado por completo

Condiciones de almacenamiento

- Temperaturas de almacenamiento admisibles con la máquina completamente vacía: -10 °C a 50 °C
- Humedad ambiental relativa: máx. 80 %
- Estabilidad y fijación permanentes y suficientes
- Máquina en posición vertical
- Máquina y sistema vaciados
- Máquina y piezas sueltas embaladas, a ser posible en el embalaje original

15.6 Reiniciación tras un almacenamiento o parada prolongada



AVISO

Daños

En caso de un almacenamiento o una parada de más de 6 meses, los componentes pueden no funcionar perfectamente.

- Póngase en contacto con su técnico de servicio para la reparación y nueva puesta en funcionamiento de la máquina.

16 ELIMINACIÓN DE PIEZAS

Eliminación de consumibles

- Se puede elaborar compost con granos, polvo y poso de café.
- A la hora de eliminar los productos de limpieza sin usar, debe tenerse en cuenta la información de la etiqueta.
- Desechar los líquidos del depósito de limpieza o de la bandeja de goteo a través del sistema de desagüe.

Eliminación de máquina y equipos



El aparato cumple la directiva de la Unión Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) y no debe desecharse en ningún caso como residuo doméstico.



Desechar los componentes electrónicos por separado.



Desechar las piezas de plástico de acuerdo con su etiquetado.



La máquina de café debe transportarse entre dos personas.

17 DATOS TÉCNICOS

Tipo de producto	A300 (FCS4070)
Dimensiones: anchura/altura/profundidad (mm)	340/465/587
Peso (kg)	25
Capacidad del depósito de granos kg	Sin ampliación de depósito de granos: 1 x 0,5/2 x 0,25 Con ampliación de depósito de granos: 1 x 1,1/2 x 0,55
Capacidad del depósito de polvo (kg)	0,5/2x0,5
Emisiones sonoras (dB(A))	< 70
Temperatura ambiente (°C)	5-32
Humedad ambiental (%)	Máx. 80
Depósito de agua (l)	4,8

17.1 Datos de rendimiento según la norma DIN 18873-2:2016:02



Los datos corresponden a un voltaje de red de 230 V.

Rendimiento por hora	Preparación individual (Tazas por hora)	Preparación doble (Tazas por hora)
Espresso	124	163
Café/Café crème	80	92
Agua caliente (200 ml)	96	-
Cappuccino	91	130
Latte macchiato	96	116
Café con leche	93	113
Chocolate caliente	102	-

17.2 Datos de conexión eléctrica

Tensión	Conexión a la red eléctrica	Potencia (máx.)	Fusible	Frecuencia
100 V	1LNPE	1400 W	15 A	50-60 Hz
110 V~127 V~	1LNPE	1200-1500 W	16 A	60 Hz
110-127 V	1LNPE	1200-1500 W	15 A	60 Hz
127 V	1LNPE	1500 W	15 A	60 Hz
220 V	1LNPE	2000 W	10 A	50 Hz
220 V	2LPE	2000 W	10 A	60 Hz
220 V~240 V~	1LNPE	2000-2400 W	10 A	50/60 Hz
220-240 V	1LNPE	2000-2400 W	10 A	50-60 Hz

ÍNDICE ALFABÉTICO

A			
Agua residual	29	Descalcificación	54
Ajustar bebidas	58	ejecución	54
Ajustes básicos	31	vencimiento	54
Aviso de error		Determinar la dureza del agua	27
Código de colores	14	Dimensiones	24
Visualización	14	Distancias mínimas	25
Avisos de error	69	E	
B		Eliminación	76
Bandeja de goteo	40	Eliminación de errores	71
Eliminar el líquido	76	Error de la máquina	69
Bebida		Espuma	
preparar	43	ajustar	59
Boca de salida	43	G	
C		Grado de molienda	
Calcificación	10	ajustar	38
Calidad del agua	27	Granos	
Calidad del producto	73	Eliminación	76
Clave de tipo	18	Granos de café	
Códigos PIN	56	Conservación	35
Componentes electrónicos		Llenar	34
Eliminación	76	I	
Condiciones ambientales	77	Instrucciones de uso	15
Conexión		K	
Agua	29	Kit de mantenimiento	53, 000, 000, 000
Conexión del suministro de agua	29	L	
Conexión eléctrica	30	Lanza de vapor	45
Control de derechos	62	Leche	
Credit Mode	22	llenar	37
D		Limpiador para sistemas de leche	
Datos de rendimiento	77	Botella dosificadora	15
Depósito de agua	77	Limpieza	47
Colocar	36	Bandeja de goteo	40
Llenar	36	Rejilla de goteo	40
Modelo	20		
Depósito de granos	77		
Depósito de limpieza			
Eliminar el líquido	76		

M

Máquina

encender	30
primer encendido	31
reiniciar	72

Máquina de café

Desembalaje de la	28
Limpieza	47
preparar	28

Medios

Cargar	66, 67
Guardar	66

Método de 5 pasos

11, 46

Modo de uso

Autoservicio	69
Modo de producto entregado	69
Selección rápida	22

P

Panel de control

12

Pantalla

Limpieza	51
Protección de limpieza	51

Para poner fuera de servicio

74

Pastillas de limpieza

15

Piezas de plástico

Eliminación	76
-------------	----

Placa de identificación

17

Polvo

Eliminación	76
-------------	----

Poso de café

Eliminación	76
-------------	----

Producto de limpieza

Eliminación	76
-------------	----

Protección de limpieza

51

Puesta fuera de servicio

74

R

Recursos

ajustar	58
rellenar	32

Rejilla de goteo	40
------------------	----

Requisitos	11
------------	----

S

Salida de leche	000
-----------------	-----

Salida de vapor	45
-----------------	----

Seguridad	7
-----------	---

Set de manuales	15
-----------------	----

Símbolos	11
----------	----

Instrucciones	12
---------------	----

Panel de control	12
------------------	----

Software	12
----------	----

T

Tecla de cancelación	11
----------------------	----

Tecla de inicio	12
-----------------	----

Toma de agua

Requisitos	26
------------	----

Modelo	20
--------	----

Transporte	76
------------	----

Trucos	11
--------	----

U

Unidad de mando	40
-----------------	----

Uso previsto	6
--------------	---

V

Vaso medidor	15
--------------	----

**Franke Kaffeemaschinen AG**

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

Franke Coffee Systems GmbH

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

**Franke Coffee Systems
UK Limited**

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

**Franke Coffee Systems
Americas**

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

coffee.franke.com