

BEDIENUNGSANLEITUNG A600

FCS4086



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie an der Maschine arbeiten.

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

INHALTSVERZEICHNIS

1	Zu Ihrer Sicherheit	6
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.2	Nicht erlaubte Verwendung	6
1.3	Voraussetzungen für die Benutzung der Kaffeemaschine	6
1.4	Erklärung von Sicherheitshinweisen	7
1.5	Erklärung von Gebotszeichen	7
1.6	Gefahren bei der Nutzung der Kaffeemaschine	7
2	Symbolerklärung	13
2.1	Symbole aus der Anleitung	13
2.2	Symbole aus der Software	13
3	Lieferumfang	17
4	Identifizierung	19
4.1	Position Typschild	19
4.2	Typschlüssel	19
5	Gerätebeschreibung	20
5.1	Kaffeemaschine	20
5.2	Bedienmodi im Überblick	22
5.3	FrankeCloud (Option)	24
6	Installation	25
6.1	Vorbereitungen	25
6.2	Abmessungen der Kaffeemaschine	25
6.3	Anforderungen an die Wasserversorgung	27
7	Füllen und leeren	30
7.1	Maschine befüllen	30
7.2	Bohnenbehälter befüllen	30
7.3	Mahlgrad einstellen	31
7.4	Pulverbehälter befüllen	32
7.5	Bohnenbehälter leeren	33
7.6	Pulverbehälter leeren	34
7.7	Satzbehälter leeren	34
8	Getränke beziehen	36
8.1	Getränke mit SelfServe beziehen	36
8.2	Getränke mit ProServe beziehen	36
8.3	Getränke mit entkoffeiniertem Kaffee beziehen	37
8.4	Heisses Wasser beziehen	38
8.5	Dampfausgabe	39
8.6	Dampfausgabe (Autosteam/Autosteam Pro)	40

9	Reinigung und Pflege - Grundlagen	42
9.1	Einleitung	42
9.2	HACCP	43
9.3	Grundlegende Anforderungen an die Hygiene bei Verwendung von Milch	44
9.4	Hygienespülung	45
9.5	Benötigtes Reinigungszubehör	45
9.6	Automatische Reinigung und tägliche Pflege	45
9.7	Auf die Reinigung und Pflege bezogene Symbole	46
10	Reinigung und Pflege durchführen	48
10.1	Reinigung über Icon starten	49
10.2	Reinigung über Wartungsmenü starten	50
10.3	Tägliche Pflege	50
10.4	Kaffeemaschine spülen	53
11	Konfigurieren	55
11.1	Wartungsebene aufrufen	55
11.2	PIN-Codes	55
11.3	Menübaum Meine Einstellungen	56
11.4	Eingabemethoden	56
11.5	Meine Einstellungen	57
12	Individualisierung und Datentransfer	72
12.1	Übersicht	72
12.2	Menübaum Individualisierung und Datentransfer	72
12.3	Multimedia-Funktionen	72
12.4	Digital Signage über USB-Stick verwalten	72
12.5	Applikation konfigurieren	73
12.6	Daten sichern/laden	76
12.7	Default-Werte setzen	77
12.8	Konfigurationen aktivieren	77
13	Fehlerbehebung	78
13.1	System- und Fehlermeldungen	78
13.2	Fehlerbehebung am System	78
13.3	Tipps für gute Kaffeegetränke	79
13.4	Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität	79
14	Ausserbetriebnahme	81
14.1	Ausserbetriebnahme vorbereiten	81
14.2	Daten sichern	81
14.3	Vorübergehende Ausserbetriebnahme (bis 3 Wochen)	81
14.4	Langfristige Ausserbetriebnahme	81
14.5	Transport und Lagerung	82

14.6	Wiederinbetriebnahme nach längerer Lager- oder Standzeit	82
15	Entsorgung	83
15.1	Teile und Verbrauchsmaterialien entsorgen	83
15.2	Maschine und Geräte entsorgen	83
16	Technische Daten	84
16.1	Leistungsdaten nach DIN 18873-2:2016-02-01	84
16.2	Energieverlust	85
16.3	Elektrische Anschlussdaten	85
	Stichwortverzeichnis	86

1 ZU IHRER SICHERHEIT

1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

1.1.1 Kaffeemaschine

- Die Kaffeemaschine ist ein gewerblicher Getränkebereiter für den Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie.
- Die Kaffeemaschine ist für die Verarbeitung von ganzen Kaffeebohnen, automatenauglichem Schokoladenpulver und Frischmilch geeignet.
- Die Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von Getränken unter Beachtung dieser Anleitung und der technischen Daten bestimmt.
- Die Kaffeemaschine ist für den Betrieb in Innenräumen bestimmt.

Zu beachten

- Die Kaffeemaschine ist nicht geeignet für den Gebrauch im Freien.

1.1.2 Beistellgeräte

Die bestimmungsgemässe Verwendung der Beistellgeräte ist in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Beistellgeräts beschrieben.

1.2 Nicht erlaubte Verwendung

- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - Wenn Abdeckungen, Seitenwände usw. des Geräts fehlen
 - Wenn das Gerät, das Netzkabel oder die Anschlussleitungen beschädigt sind
 - Wenn Ihnen die Funktionen nicht bekannt sind
 - Wenn das Gerät nicht wie vorgesehen gereinigt oder befüllt ist
- Eine Verwendung, die von der in dieser Anleitung beschriebenen Verwendung abweicht oder über diese hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

1.3 Voraussetzungen für die Benutzung der Kaffeemaschine

- Die Kaffeemaschine ist für die Verwendung durch geschultes Personal oder für den Selbstbedienungsbereich vorgesehen.
- Kaffeemaschinen im Selbstbedienungsbereich müssen stetig überwacht werden, um die Nutzer zu schützen.
- Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen dürfen die Kaffeemaschine nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen und nicht mit der Kaffeemaschine spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Jeder Bediener der Kaffeemaschine muss die Anleitung gelesen und verstanden haben. Dies gilt nicht für die Nutzung im Selbstbedienungsbereich.
- Nehmen Sie die Kaffeemaschine und die Beistellgeräte erst in Betrieb, wenn Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben.

1.4 Erklärung von Sicherheitshinweisen

Zum Schutz von Personen und Sachgütern müssen Sie die Sicherheitshinweise beachten.

Symbol und Signalwort geben die Schwere der Gefahr an.



WARNUNG

Bezeichnet eine möglicherweise drohende Gefahr. Wenn sie nicht gemieden wird, können Tod oder schwerste Verletzungen die Folge sein.



VORSICHT

Bezeichnet eine möglicherweise drohende Gefahr. Wenn sie nicht gemieden wird, können leichte oder geringfügige Verletzungen die Folge sein.



HINWEIS

Macht auf Risiken von Maschinenschäden aufmerksam.

1.5 Erklärung von Gebotszeichen

Zum Schutz von Personen und Sachgütern müssen Sie die Gebotszeichen beachten.



Die Anleitung lesen.



Den Netzstecker ziehen.

1.6 Gefahren bei der Nutzung der Kaffeemaschine



WARNUNG

Brandgefahr

Durch die elektrische Überlastung der Netzkabel kann infolge Hitzeentwicklung ein Brand entstehen.

- a) Verwenden Sie zum Anschluss der Kaffeemaschine an die Stromversorgung keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

**WARNUNG****Lebensgefahr durch Stromschlag**

Beschädigte Netzkabel, Leitungen oder Stecker können zu einem Stromschlag führen.

- a) Verbinden Sie keine beschädigten Netzkabel, Leitungen oder Stecker mit dem Stromnetz.
- b) Ersetzen Sie beschädigte Netzkabel, Leitungen oder Stecker.
Wenn das Netzkabel fest montiert ist, kontaktieren Sie den Servicetechniker. Wenn das Netzkabel nicht fest montiert ist, bestellen und verwenden Sie ein neues, originales Netzkabel.
- c) Achten Sie darauf, dass sich die Maschine und das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Oberflächen befinden, wie z. B. Gas-, Elektroherd oder Ofen.
- d) Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuert.
- e) Ziehen Sie immer nur am Stecker und nicht am Kabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

**WARNUNG****Lebensgefahr durch Stromschlag**

In die Maschine eindringende Flüssigkeit/Feuchtigkeit oder Leckagen können zu einem Stromschlag führen.

- a) Richten Sie nie einen Flüssigkeits- oder Dampfstrahl auf die Maschine.
- b) Schütten Sie keine Flüssigkeiten auf die Maschine.
- c) Tauchen Sie die Maschine nicht in Flüssigkeit.
- d) Trennen Sie bei Leckage oder bei eindringender Flüssigkeit/Feuchtigkeit die Maschine vom Stromnetz.

**WARNUNG****Lebensgefahr durch Stromschlag**

Unsachgemäß durchgeführte Arbeiten, Reparaturen oder Servicearbeiten an elektrischen Anlagen können zu einem Stromschlag führen.

- a) Lassen Sie Reparaturen an elektrischen Teilen mit Originalersatzteilen vom Servicetechniker durchführen.
- b) Lassen Sie Servicearbeiten nur von autorisierten Personen mit entsprechender Qualifikation durchführen.

**WARNUNG****Verbrühungsgefahr**

Während des Spülens tritt heisses Wasser aus.

- a) Hantieren Sie während des Vorgangs nicht in der Nähe der Ausläufe.
- b) Stellen Sie nichts auf das Tropfgitter.
- c) BEI VERBRÜHUNG: Kühlen Sie sofort die Verletzung und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.

**WARNUNG****Verbrühungsgefahr**

Während der Reinigung treten heiße Flüssigkeiten und Dampf aus und können zu Verbrühungen führen.

- a) Hantieren Sie während des Vorgangs nicht in der Nähe der Ausläufe.



WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Heisse Getränke können zu Verbrühungen führen.

- a) Seien Sie vorsichtig mit heissen Getränken.
- b) Benutzen Sie nur geeignete Trinkgefässe.



WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

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



VORSICHT

Schnittverletzungen/Quetschungen

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann Schnittverletzungen oder Quetschungen verursachen.

- a) Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.



VORSICHT

Reizung durch Reinigungsmittel

Reinigungstabletten, Reiniger für Milchsysteme und Entkalker können zu Reizungen von Augen oder Haut führen.

- a) Beachten Sie die Gefahrenhinweise auf den Reinigungsmittletiketten.
- b) Vermeiden Sie Augen- und Hautkontakt.
- c) Waschen Sie nach Kontakt mit Reinigungsmitteln die Hände.
- d) Reinigungsmittel dürfen nicht in Getränke gelangen.



VORSICHT

Gesundheitsgefährdung durch Keimbildung

Durch unzureichende Reinigung können sich Lebensmittelreste in der Maschine und an den Ausläufen festsetzen und Produkte verunreinigen.

- a) Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn diese nicht gemäss Anleitung gereinigt ist.
- b) Reinigen Sie die Maschine täglich nach Anleitung.
- c) Informieren Sie das Bedienpersonal über die erforderlichen Reinigungsmassnahmen.



VORSICHT

Gesundheitsgefährdung durch Keimbildung

Bei längerem Nichtgebrauch können sich Rückstände in der Maschine festsetzen.

- a) Reinigen Sie die Maschine nach längerem Nichtgebrauch (mehr als 2 Tage).

**VORSICHT****Verdorbene Lebensmittel oder Verunreinigungen**

Alte, unhygienische Lebensmittel oder Verunreinigungen können die Gesundheit gefährden.

- a) Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es in hygienischem Zustand und wie vorgesehen gereinigt ist.
- b) Verwenden Sie nur die im Abschnitt «Bestimmungsgemässe Verwendung» genannten Flüssigkeiten.

**VORSICHT****Schimmelbildung**

Auf Kaffeesatz kann sich Schimmel bilden.

- a) Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter mindestens einmal täglich.

**VORSICHT****Schimmelbildung**

Feuchtigkeit im Bohnenbehälter kann zu Schimmelbildung führen.

- a) Bringen Sie den Bohnenbehälter nicht direkt mit Wasser in Berührung.
- b) Verwenden Sie zur Reinigung nur einen angefeuchteten Lappen.
- c) Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter vor dem Aufsetzen ganz trocken ist.

**VORSICHT****Gesundheitsgefährdung durch Verwendung falscher Reinigungsmittel**

Die Verwendung von falschen Reinigungsmitteln kann Ihre Gesundheit gefährden.

- a) Verwenden Sie ausschliesslich die für Ihre Maschine vorgesehenen Reinigungsmittel.

**HINWEIS****Beschädigung des Geräts**

Anschlussleitungen können durch Zugbeanspruchung beschädigt werden.

Eindringende Feuchtigkeit kann zu Schäden führen.

Ein ungeeigneter Standort kann zu Schäden führen.

- a) Ziehen Sie nie an den Anschlussleitungen.
- b) Verlegen Sie Anschlussleitungen so, dass sie keine Stolperfallen bilden.
- c) Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfstrahler zur Reinigung.
- d) Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen wie Regen, Frost oder direkter Sonneneinstrahlung.
- e) Stellen Sie das Gerät nur auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
- f) Verwenden Sie in der Nähe des Geräts keine offene Flamme.
- g) Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Spritzwasser.



HINWEIS

Beeinträchtigung der Funktionstauglichkeit bei langfristiger Ausserbetriebnahme und Einlagerung

Für eine spätere Wiederinbetriebnahme ist es unumgänglich, den Service in Anspruch zu nehmen. Die Kaffeemaschine muss gewartet, installiert und vor dem Produktbezug gereinigt werden.

- a) Kontaktieren Sie den Franke-Service für eine fachgerechte Ausserbetriebnahme und Einlagerung.
- b) Lassen Sie die Kaffeemaschine von Ihrem Servicetechniker entleeren.
- c) Bei einer Lagerzeit von über 6 Monaten kann bei der Wiederinbetriebnahme eine Instandsetzung erforderlich werden.



HINWEIS

Falsche Befüllung der Behälter

Durch falsche Befüllung werden mangelhafte Produkte hergestellt und die Maschine kann beschädigt werden.

- a) Füllen Sie Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter.
- b) Füllen Sie automatentaugliches Pulver in den Pulverbehälter.



HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

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

- a) Schieben Sie den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein.



HINWEIS

Schlechte Getränkequalität

Das Öl der Kaffeebohnen setzt sich auf der Innenseite des Bohnenbehälters als dünner Ölfilm ab. Das abgesetzte Öl altert schnell und verschlechtert den Geschmack der Getränke.

- a) Beseitigen Sie den Ölfilm auf der Innenseite der Bohnenbehälter täglich.
- b) Benutzen Sie hierzu ein trockenes oder nur mit Wasser angefeuchtetes Tuch.
- c) Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, da diese den Kaffeegeschmack verändern.



HINWEIS

Standsschaden

Bei einer Lagerzeit oder Stillstandszeit von mehr als 6 Monaten funktionieren Bauteile möglicherweise nicht mehr einwandfrei.

- a) Kontaktieren Sie Ihren Servicetechniker für die Instandsetzung und Wiederinbetriebnahme Ihrer Maschine.

**HINWEIS****Überhitzungsschaden**

Zu geringe Abstände zur Wand und nach oben können zu Wärmestau im Gerät und zu Störungen führen.

- a) Halten Sie die vorgegebenen Einbaumasse und Freiräume ein.
- b) Achten Sie darauf, dass die Freiräume nicht versperrt sind.

**HINWEIS****Verschmutzte Komponenten**

Verschmutzte Komponenten können die Funktion der Kaffeemaschine und die Qualität der Getränke negativ beeinflussen.

- a) Reinigen Sie die entnehmbaren Komponenten, wenn die Kaffeemaschine Sie dazu auffordert oder wenn Sie eine Verschmutzung feststellen.

**HINWEIS****Verschmutzung durch Pulver**

Pulver kann aus dem Pulverbehälter fallen.

- a) Transportieren Sie den Pulverbehälter immer aufrecht und geschlossen.

**HINWEIS****Maschinenschaden durch Verwendung falscher Reinigungsmittel**

Die Verwendung von falschen Reinigungsmitteln kann die Maschine beschädigen.

- a) Verwenden Sie ausschliesslich die für Ihre Maschine vorgesehenen Reinigungsmittel.

**HINWEIS****Franke Reinigungsmittel**

- a) Verwenden Sie die Reinigungsmittel von Franke. Diese sind optimal auf Ihre Kaffeemaschine abgestimmt und gewährleisten bei korrektem Einsatz einen hohen Hygienestandard.



Haben Sie Fragen, die in dieser Anleitung nicht beantwortet werden? Zögern Sie nicht, Ihren örtlichen Kundendienstpartner, den Franke-Kundendienst oder Franke Kaffeemaschinen AG in Aarburg zu kontaktieren.

- a) Die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

2 SYMBOLERKLÄRUNG

2.1 Symbole aus der Anleitung

2.1.1 Orientierung

Symbol	Beschreibung
	Tipps und Tricks sowie weitere Informationen erhalten Sie bei diesem Symbol
	Voraussetzungen für Handlungsschritte
	Mahlgrad fein
	Mahlgrad grob
	Ergebnis oder Zwischenergebnis bei Handlungsschritten
	Bohnenbehälter
	Pulverbehälter
	Satzbehälter leeren

2.2 Symbole aus der Software

2.2.1 Symbole auf der Bedienoberfläche



Die angezeigten Symbole sind abhängig von Produkttyp und Bedienmodus.



Wenn im Dashboard ein Symbol leuchtet, können durch Antippen des Symbols weitere Informationen und Anweisungen aufgerufen werden. Wenn ein Fehler auftritt, finden Sie im Kapitel **Fehlerbehebung** [78] Hilfe.

Symbole im Dashboard

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Sprache	Ermöglicht den Wechsel auf eine andere Sprache

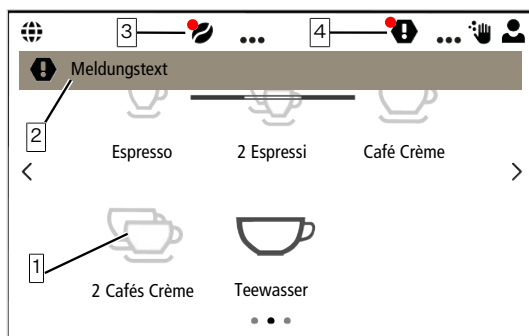
Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Kaffeebohnen	Meldungen für die Ressource Kaffeebohnen
	Milchbehälter	Meldungen für die Ressource Milch
	Schokoladenpulver	Meldungen für die Ressource Schokoladenpulver
	Flavor	Meldungen für die Ressource Flavor
	Wartungsebene	Öffnet die Wartungsebene der Kaffeemaschine
	Satzbehälter	Meldungen in Bezug auf den Satzbehälter
	Auslauf sperren	Sperrt den Auslauf, sodass er nicht mehr automatisch nach oben bzw. unten fährt
	Ausdampfen	Startet die Dampfplanze und beseitigt Kondenswasser im Dampfrohr
	Aufklappen	Klappt einen Parameter auf und zeigt alle verfügbaren Einstellungen
	Bestätigen	Startet die Getränkeproduktion
	Abbrechen	Bricht die Getränkeproduktion ab
	Handlungsschritt	Schritt innerhalb einer Handlungssequenz der Bedieneinheit
	Aktuelle Seite	Zeigt die Position der aktuellen Seite

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Umblättern	Im Produktangebot nach links oder rechts blättern

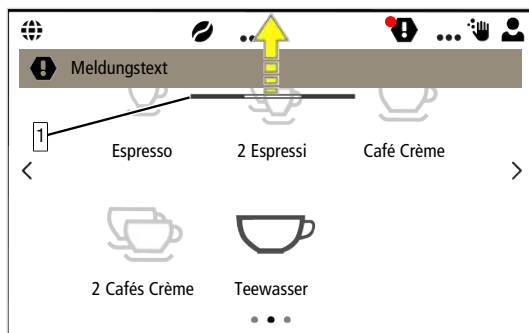
Symbole für Reinigung und Pflege

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Reinigen	Startet die Reinigung oder zeigt reinigungsbezogene Meldungen an
	Spülen	Lässt die Kaffeemaschine spülen
	Reinigungsbürste	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Franke Care Spray	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Küchenpapier	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Feuchtes Reinigungstuch	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Wasser	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	HACCP-Vorgaben	HACCP-Vorgaben des Betriebs beachten
	Kühlkette nicht unterbrechen	
	Hand-/Umgebungshygiene	Vor der Durchführung einer Handlung die Hände waschen und die Arbeitsflächen reinigen
	Franke-Reiniger verwenden	Für die Reinigung nur die Originalreiniger von Franke verwenden
	Nicht spülmaschinetauglich	Entnehmbare Teile von Hand reinigen

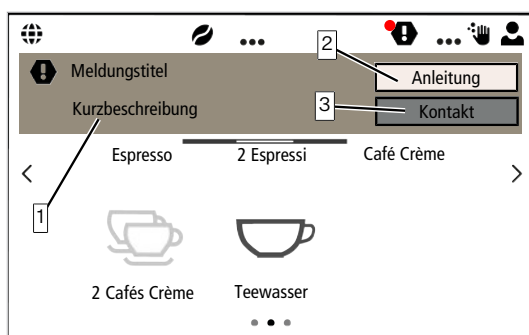
2.2.2 Darstellung von System- und Fehlermeldungen



1. Ausgegrautes, nicht verfügbares Getränk
2. Im oberen Bereich des Bildschirms angezeigte Meldung
3. Hervorhebung bei ressourcenspezifischer Meldung
4. Zusätzliche Hervorhebung von System- und Fehlermeldungen



Zum Ausblenden der Meldungen die Leiste [1] nach oben schieben oder antippen.



1. Beim Antippen von komplexen Meldungen angezeigte Kurzbeschreibung
2. Detaillierte, schrittweise Erklärung des Vorgehens
3. Kontaktaufnahme mit dem Servicetechniker

3 LIEFERUMFANG



Je nach Gerätekonfiguration kann der Lieferumfang abweichen. Weiteres Zubehör können Sie direkt bei Ihrem Händler oder bei der Franke Kaffeemaschinen AG in Aarburg beziehen.

	Artikelbezeichnung	Artikelnummer
	Manual Set	
	Reinigungstabletten (100 Stk.)	567.0000.010
	Reinigungstabletten (USA/Kanada)	567.0000.002
	Franke Care Spray	567.0752.730
	– Sprühflasche	560.0755.790
	– Sprühkopf	560.0752.738
	Messbecher 1000 ml	560.0002.653
	Reinigungspinsel	560.0003.716
	Reinigungsbürste	560.0752.804
	Franke Care Reinigungstuch	560.0002.315

	Artikelbezeichnung	Artikelnummer
	Mahlwerk-Einstellschlüssel	560.0751.353
	Strahlregler-/Schlauchschlüssel	560.0522.696
	Reiniger für Milchsysteme (Dosier- flasche)	567.0000.005
	Reiniger für Milchsysteme (Dosier- flasche) (USA/Kanada/Mexiko)	567.0000.006

4 IDENTIFIZIERUNG

4.1 Position Typschild

4.1.1 Kaffeemaschine



Das Typschild für die Kaffeemaschine befindet sich an der linken Innenwand.

4.2 Typschlüssel

4.2.1 Kaffeemaschine

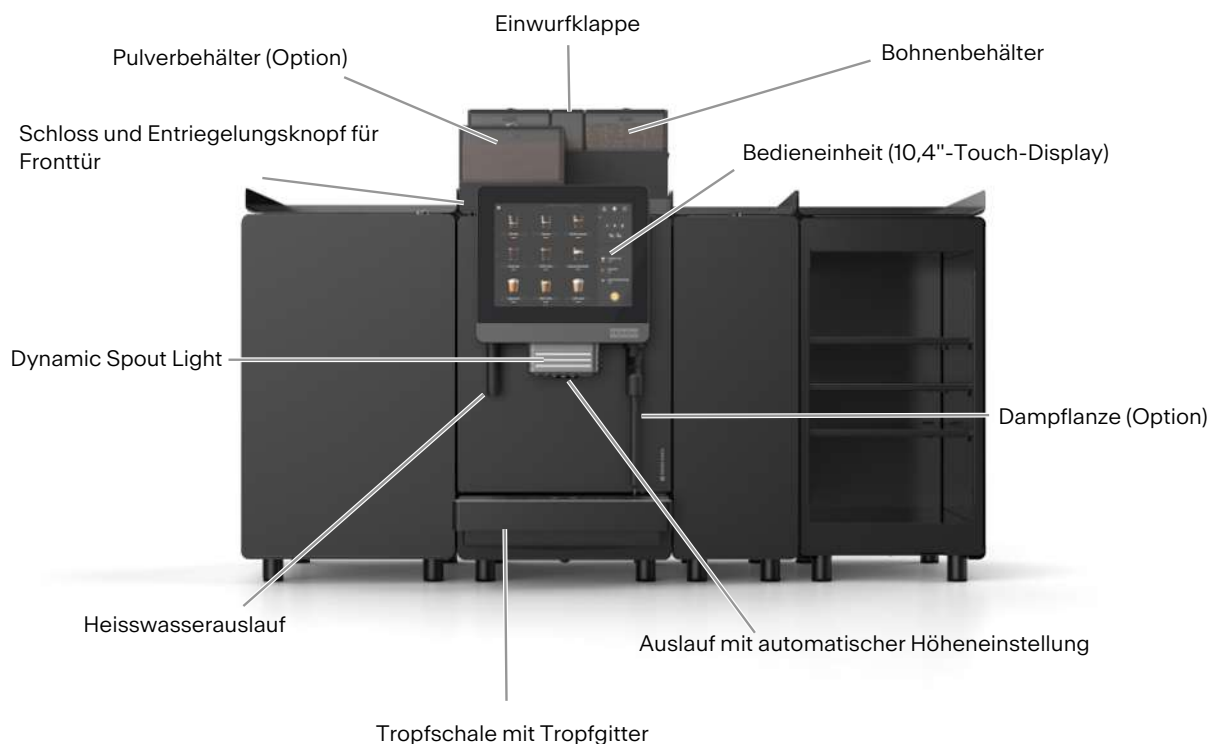
Typschlüssel Beschreibung

A600	Kaffeemaschine (Vollautomat)
	Baureihe: A
	Baugrösse: 600
NM	NoMilk (Kaffeemaschine ohne Milchsystem)
TS	TwoStep (manuelle Milchschaumerzeugung anhand Dampfplanze)
FM	FoamMaster (kalte und warme Milch, kalter und warmer Milchschaum)
Pro	Integriertes Pumpenmodul (bei einer Franke-Kühleinheit)
Plus	Pumpenmodul in der Kaffeemaschine (bei einer Fremdkühleinheit)
1G	1 Mahlwerk
2G	2 Mahlwerke
3G	3 Mahlwerke
1P	1 Pulverdosierer
2P	2 Pulverdosierer
H1	Heisswasserauslauf links
C1	Einzelauslauf
C2	Doppelauslauf
S1	Dampfplanze
S2	Autosteam (Dampfplanze mit Temperatursensor)
S3	Autosteam Pro (Dampfplanze mit Temperatursensor und programmierbarer Milchschaumkonsistenz)
W1	Wasseranschluss

5 GERÄTEBESCHREIBUNG

5.1 Kaffeemaschine

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



Auslaufleuchten (Dynamic Spout Light (DLI))

Die Auslaufleuchten sind dynamisch und signalisieren anhand von entsprechenden Farben den Status der Kaffeemaschine.



Bereitschaftsmodus

Dauerhaftes weisses Leuchten der 3 LED-Leisten zeigt an, dass die Kaffeemaschine für die Getränkeauswahl bereit ist.



Fehlermodus

Rotes Blinken der 3 LED-Leisten weist auf einen Fehler hin, durch den keine Produkte mehr bezogen werden können. Einzelheiten zur Fehlermeldung werden auf dem Display der Kaffeemaschine angezeigt.



Hinweis vor Spülungen/Reinigungen

Blaues Blinken der 3 LED-Leisten weist auf einen bevorstehenden Spül- oder Reinigungsvorgang der Kaffeemaschine hin.

5.1.1 Standard

- Touch-Display 10,4 Zoll
- Ein Mahlwerk
- Heisswasserauslauf links
- Auslauf mit automatischer Höheneinstellung und Dynamic Spout Light (DLI)
- Auslaufbeleuchtung
- iQFlow™
- First Shot
- Vakuumisoliertes Boilersystem HeatGuard
- FrankeOS
- FrankeConnect
- Modulares Reinigungs- und Pflegekonzept IndividualClean
- Maschinenfarbe Onyx, Granite oder Mahogany
- Stellfüsse, 40 mm
- Wasseranschluss
- Unterstützung von Videodateien

TS-Ausführung

- Dampfplanze S1

FM Plus-Ausführung

- Neuer FoamMaster
- Anschlusskit für Fremdkühleinheit

FM Pro-Ausführung

- Neuer FoamMaster

5.1.2 Optionen

- Abschliessbare Bohnen- und/oder Pulverbehälter
- Abschliessbare Tür
- Zweites Mahlwerk
- Drittes Mahlwerk
- Pulverbehälter
- Zweiter Pulverbehälter
- CupDetection (über Tassensensor)
- Individuelle Getränketemperatur PrecisionTemp
- Stellfüsse, 70 mm
- Stellfüsse, 100 mm

TS-Ausführung

- Autosteam (Dampfplanze mit Temperatursensor)
- Autosteam Pro (Dampfplanze mit Temperatursensor und programmierbarer Milchschaumkonsistenz)

FM Plus-Ausführung

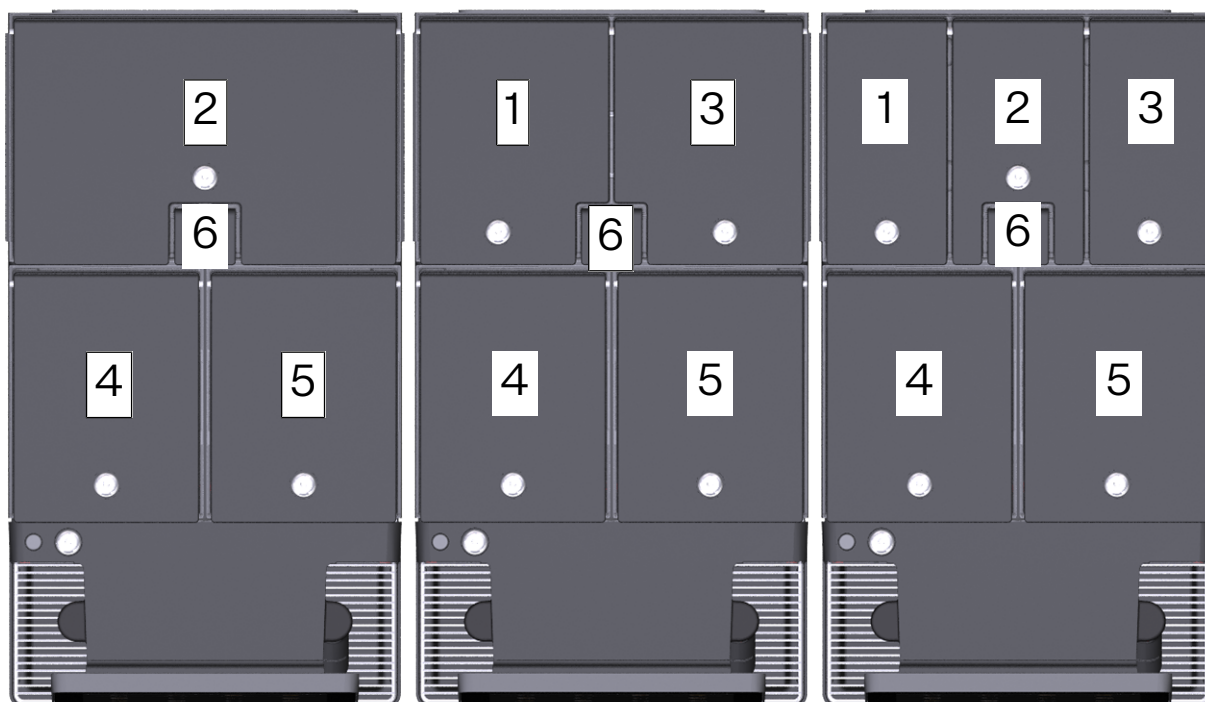
- Dampfplanze
- Autosteam (Dampfplanze mit Temperatursensor)

- Autosteam Pro (Dampflanze mit Temperatursensor und programmierbarer Milchschaumkonsistenz)

FM Pro-Ausführung

- Zwei Milchsorten (DualMilk (DMI) oder IndividualMilk (IMI))
- Dampflanze
- Autosteam (Dampflanze mit Temperatursensor)
- Autosteam Pro (Dampflanze mit Temperatursensor und programmierbarer Milchschaumkonsistenz)

Behälterpositionen



1 Mahlwerk

2 Mahlwerke

3 Mahlwerke

1	Mahlwerk	2	Mahlwerk
3	Mahlwerk	4	Pulverbehälter oder Mahlwerk
5	Pulverbehälter oder ActiveChill	6	Einwurftrichter für Kaffeevollkorn und Reinigungstablette

Die Gesamtanzahl der eingebauten Mahlwerke, ist auf dem **Typschild** [19] aufgeführt.

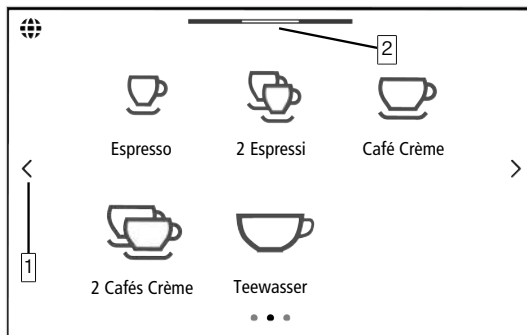
5.2 Bedienmodi im Überblick



Der geeignete Bedienmodus ist abhängig von Ihrer Nutzung der Kaffeemaschine, Ihrem Sortiment und den Wünschen Ihrer Kunden.

Ihr Servicetechniker hilft Ihnen gerne, den für Sie geeigneten Bedienmodus einzustellen.

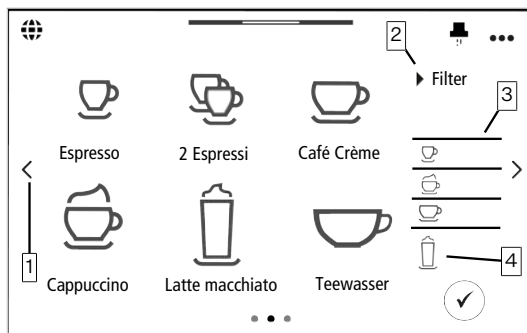
5.2.1 Bedienoberfläche



1 Vorwärts oder rückwärts blättern

2 Leiste nach unten ziehen für Infos und Optionen

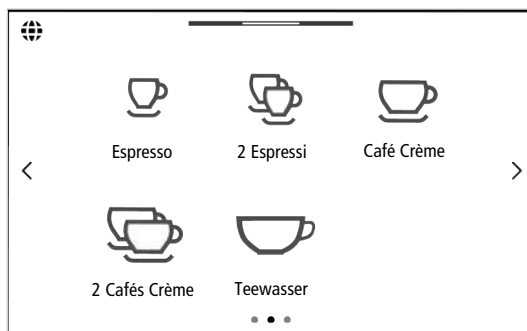
5.2.2 Bedienmodus ProServe



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

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Vorwärts oder rückwärts blättern | 2 Aufklappen für Filtermöglichkeiten |
| 3 Warteliste der Getränke | 4 Aktuell produziertes Getränk |

5.2.3 Bedienmodus SelfServe



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

Individuelle Anpassungen

- Individuelle Anordnung der Getränke
- Credit Mode aktivieren

5.3 FrankeCloud (Option)

Entwickelt für die Franke-Kaffeemaschinenflotte, gibt Ihnen die FrankeCloud die Kontrolle und einen klaren Überblick über sämtliche Aktivitäten und Informationen der Kaffeemaschinen. Zentral gesteuerte Fernwartung wie z. B. Software- und Konfigurations-Updates ersparen Vorort-Interventionen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Franke-Servicetechniker oder auf der Franke-Website.

6 INSTALLATION

6.1 Vorbereitungen

- Der Netzanschluss für die Kaffeemaschine muss mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter (FI) abgesichert sein.
- Jeder Pol der Stromzufuhr muss mit einem Schalter unterbrochen werden können.
- Der Wasseranschluss muss den Anforderungen an die Wasserversorgung sowie lokalen und nationalen Regeln und Vorschriften entsprechen.
- Die Kaffeemaschine muss mit dem mitgelieferten Schlauchkit an die Wasserversorgung angeschlossen werden. Verwenden Sie keine vorhandenen Wasserschläuche.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kaffeemaschine auf einer horizontalen und stabilen Auflage mit einer Tragkraft von min. 150 kg aufgestellt werden kann. Die Bedieneinheit sollte sich auf Augenhöhe befinden und eine ergonomische Bedienung ermöglichen.

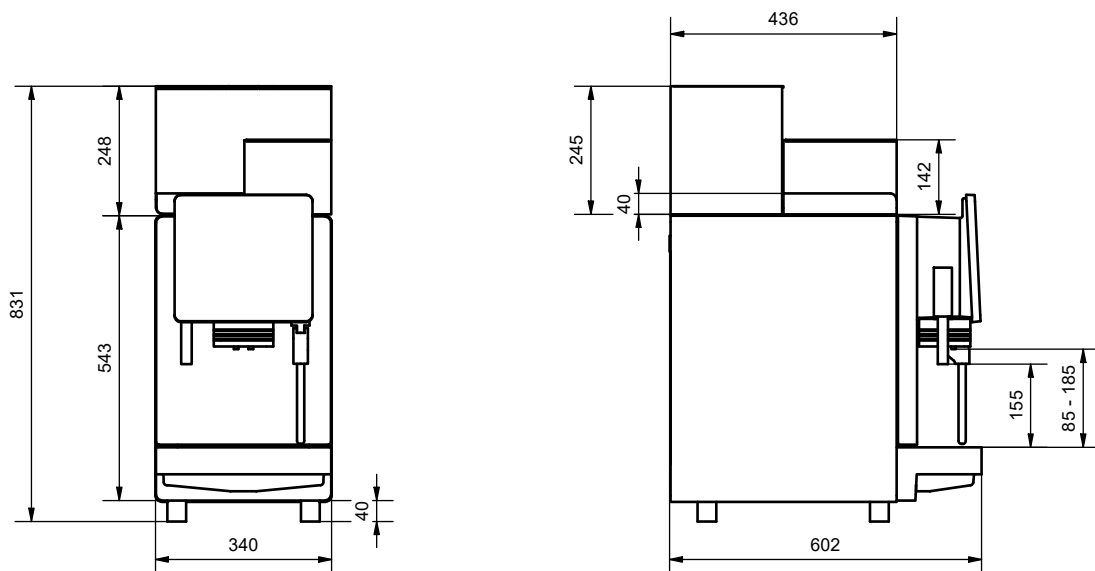


Sie müssen die Vorbereitungen erledigt haben, bevor ein Servicetechniker die Kaffeemaschine bei Ihnen installiert. Der Servicetechniker installiert Ihre Kaffeemaschine und nimmt sie erstmalig in Betrieb. Er weist Sie in die grundlegenden Funktionen ein.

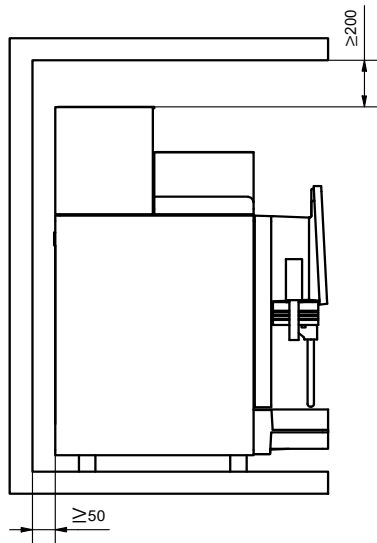
6.2 Abmessungen der Kaffeemaschine



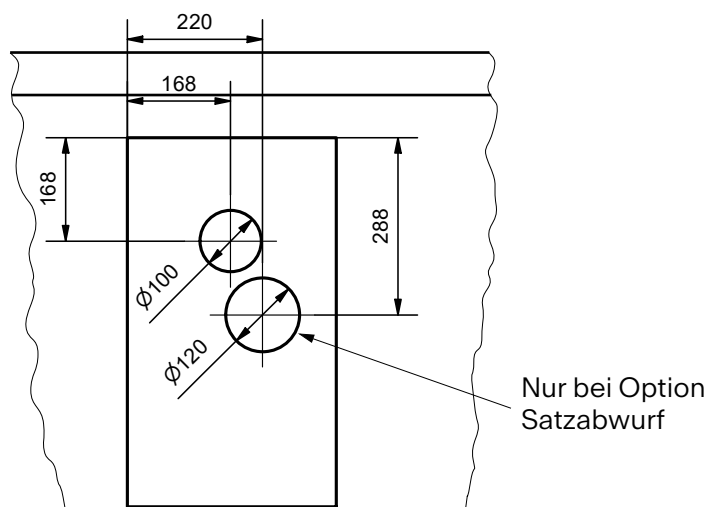
Alle Maße sind in mm angegeben.



Front-/Seitenansicht



Mindestabstände oben und hinten



Schlauchdurchführung in der Theke



HINWEIS

Überhitzungsschaden

Zu geringe Abstände zur Wand und nach oben können zu Wärmestau im Gerät und zu Störungen führen.

- Halten Sie die vorgegebenen Einbaumasse und Freiräume ein.
- Achten Sie darauf, dass die Freiräume nicht versperrt sind.

6.2.1 Stellfüsse

Das Gerät wird mit Füßen ausgeliefert.

- Stellfüsse 40 mm (Standard)
- Stellfüsse 70 mm (Option)

- Stellfüsse 100 mm (Option)

Mit den Stellfüssen können Unebenheiten kompensiert werden.

6.3 Anforderungen an die Wasserversorgung

6.3.1 Wasseranschluss

Wasserdruck	0,8-8,0 bar
Flussrate	>100 ml/s
Wassertemperatur	<25 °C
Verbindung zum Wasseranschluss	Überwurfmutter G3/8" und Metallschlauch l = mm Nur mit dem mitgelieferten Schlauchkit anschlies- sen

- Der Wasseranschluss muss den Anforderungen der technischen Daten, lokalen Vorschriften und Landesvorschriften entsprechen.
- Der Wasseranschluss muss gegen Rückfluss gesichert sein.
- Der Wasseranschluss muss ein Absperrventil und überprüfbares Rückschlagventil mit vorgeschaltetem Filter haben. Der Filter muss zur Reinigung entnehmbar sein.
- Das Wasser darf nicht aus der Hausentkalkungsanlage entnommen werden.
- Filter mit mindestens 100 Maschen/Zoll (UL)

6.3.2 Wasserhärte mit Messstreifen ermitteln



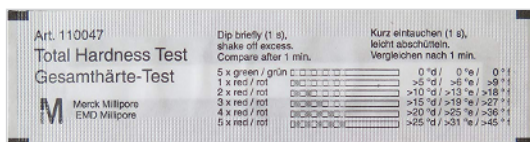
HINWEIS

Maschinenschaden durch Verkalkung

Wenn die Wasserhärte falsch eingestellt ist, kann die Kaffeemaschine verkalken. Kalkablagerungen können die Kaffeemaschine beschädigen.

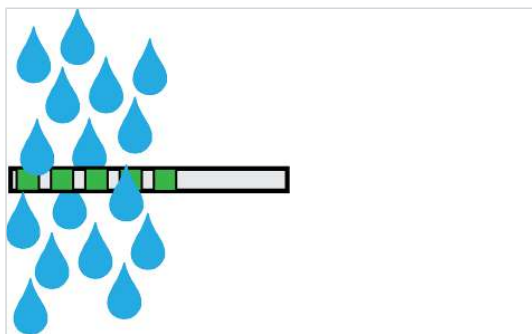
- Messen Sie die Wasserhärte bei der Inbetriebnahme. Stellen Sie die gemessene Wasserhärte danach im Menü Inbetriebnahme ein.

Die Härtestufe des verwendeten Wassers bestimmt die Kapazität des Wasserfilters. Ist die Härtestufe in dem Programm der Maschine bekannt, erfolgt automatisch die korrekte Aufforderung zum Filterwechsel.



Verpackter Wasserhärte-Messstreifen

- Den Messstreifen auspacken.



2. Den Messstreifen 1 s lang in das Wasser tauchen.

3. Den Messstreifen leicht abschütteln.



⇒ Der Messstreifen verfärbt sich.

4. Nach einer Minute die Härtestufe ablesen.
Die Härtestufe entspricht der Anzahl rot gefärbter Felder.

Härtestufe	Ergebnis auf dem Messstreifen	Wasserhärte
1	1 x rot	>5° dH/>6°e/>9°fH
2	2 x rot	>10° dH/>13°e/>18°fH
3	3 x rot	>15° dH/>19°e/>27°fH
4	4 x rot	>20° dH/>25°e/>36°fH
5	5 x rot	>25° dH/>31°e/>45°fH

Kapazität Claris-Wasserfilter

Härtestufe	1	2	3	4	5
Filtervolumen	500 l	300 l	200 l	150 l	100 l
Einsatzdauer in Monaten	10	8	6	4	2

6.3.3 Wasserqualität

Gesamthärte:	4–8° dH GH (deutsche Gesamthärte) 7–14° fH GH (französische Gesamthärte) 4,2–8,3 GPG 70–140 ppm (mg/l)
Karbonathärte	3–6° dH KH / 50–105 ppm (mg/l)
Säuregehalt/pH-Wert	6,5–7,5 pH
Chlorgehalt	< 0,5 mg/l
Chloridgehalt	< 30 mg/l
TDS (total desolved solids)	30–150 ppm (mg/l)
Elektrische Leitfähigkeit (gemessen)	50–200 µS/cm (Mikrosiemens)
Eisengehalt	< 0,3 mg/l

- Farbe: klar
- Geschmack: frischer und reiner Geschmack
- Geruch: ohne wahrnehmbaren Geruch
- Keine Rostpartikel im Wasser
- Umkehrosmose: Das Wasser muss einen gelösten Feststoffanteil von mindestens 30–50 ppm (30–50 mg/l) haben, um ein Überfüllen der Boiler zu verhindern.

Korrosionsgefahr abschätzen

Zur Abschätzung kann folgende Formel benutzt werden:

Berechnete Leitfähigkeit = Gemessene Leitfähigkeit [$\mu\text{S/cm}$] – (Gemessene Gesamthärte [$^{\circ}\text{dH GH}$] x Konstante)

- Gemessene Leitfähigkeit in $\mu\text{S/cm}$
- Gemessene Gesamthärte in $^{\circ}\text{dH GH}$
- Konstante = 30 [$\mu\text{S/cm}$]/[$^{\circ}\text{dH GH}$]

Berechnete Leitfähigkeit	Korrosionsgefahr
<200 $\mu\text{S/cm}$	gering
200 – 500 $\mu\text{S/cm}$	erhöht
>500 $\mu\text{S/cm}$	gross

Berechnungsbeispiel:

- Gemessene Leitfähigkeit 700 $\mu\text{S/cm}$
- Gemessene Gesamthärte 18 $^{\circ}\text{dH GH}$
- Berechnete Leitfähigkeit = 700 $\mu\text{S/cm}$ – (18 x 30 $\mu\text{S/cm}$) = 160 $\mu\text{S/cm}$

Das Ergebnis der Berechnung ist 160 $\mu\text{S/cm}$ und bedeutet eine geringe Korrosionsgefahr.

6.3.4 Wasserablauf

- Ablaufschlauch: D = 20 mm, L = 2000 mm
- Anschluss an tiefer liegendes Siphon

7 FÜLLEN UND LEEREN

7.1 Maschine befüllen



HINWEIS

Falsche Befüllung der Behälter

Durch falsche Befüllung werden mangelhafte Produkte hergestellt und die Maschine kann beschädigt werden.

- a) Füllen Sie Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter.
- b) Füllen Sie automatentaugliches Pulver in den Pulverbehälter.

7.2 Bohnenbehälter befüllen



WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

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



HINWEIS

Schlechte Getränkequalität

Das Öl der Kaffeebohnen setzt sich auf der Innenseite des Bohnenbehälters als dünner Ölfilm ab. Das abgesetzte Öl altert schnell und verschlechtert den Geschmack der Getränke.

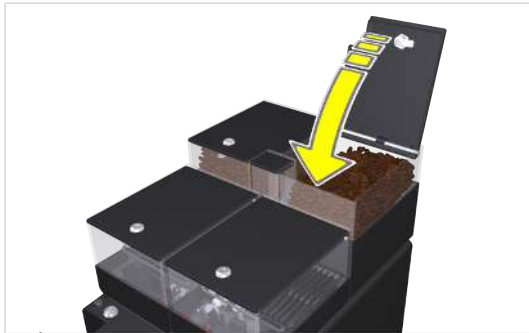
- a) Beseitigen Sie den Ölfilm auf der Innenseite der Bohnenbehälter täglich.
- b) Benutzen Sie hierzu ein trockenes oder nur mit Wasser angefeuchtetes Tuch.
- c) Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, da diese den Kaffeegeschmack verändern.



1. Den Bohnenbehälterdeckel aufklappen.



2. Die Kaffeebohnen einfüllen.



3. Den Deckel zuklappen.

7.3 Mahlgrad einstellen



WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

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



HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

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

- a) Schieben Sie den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein.



Mahlwerk-Einstellschlüssel (560.0751.353)



Eine Veränderung des Mahlgrads wirkt sich auf die Kaffeemehlmenge und somit auf die Getränkequalität aus. Wir empfehlen, die Veränderung des Mahlgrads und die dadurch benötigte Kalibrierung der Mahlwerke durch einen qualifizierten Servicetechniker vornehmen zu lassen.

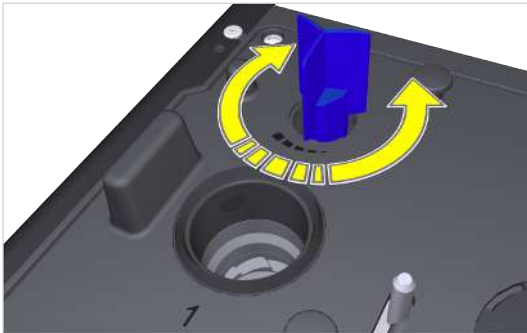
Der Mahlgrad kann für jedes einzelne Mahlwerk in Stufen eingestellt werden.



- 1. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.



- 2. Den Bohnenbehälter nach oben abnehmen.



3. Den Mahlgrad bei Bedarf mit dem Mahlwerk-Einstellschlüssel einstellen.

- ⇒ Für eine feinere Mahlung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- ⇒ Für eine gröbere Mahlung im Uhrzeigersinn drehen.

4. Die Mahlung überprüfen und evtl. korrigieren.

- ⇒ +2: sehr grob / 0: normal / -2: sehr fein



5. Den Bohnenbehälter aufsetzen.



6. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hineinschieben.

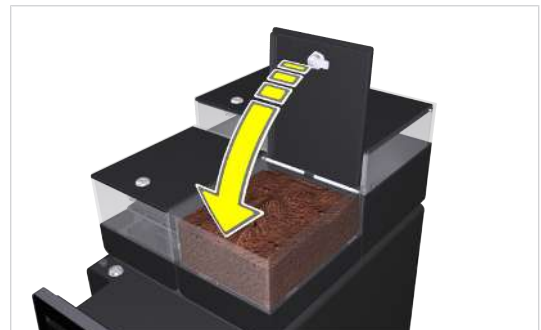
7.4 Pulverbehälter befüllen



1. Den Pulverbehälterdeckel aufklappen.



2. Das automaten-taugliche Pulver einfüllen.



3. Den Deckel zuklappen.

7.5 Bohnenbehälter leeren



HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

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

- a) Schieben Sie den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein.

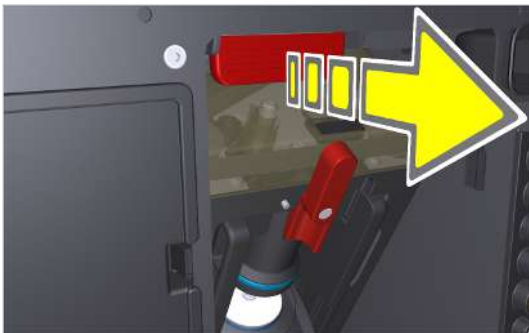


HINWEIS

Schlechte Getränkequalität

Das Öl der Kaffeebohnen setzt sich auf der Innenseite des Bohnenbehälters als dünner Ölfilm ab. Das abgesetzte Öl altert schnell und verschlechtert den Geschmack der Getränke.

- a) Beseitigen Sie den Ölfilm auf der Innenseite der Bohnenbehälter täglich.
- b) Benutzen Sie hierzu ein trockenes oder nur mit Wasser angefeuchtetes Tuch.
- c) Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, da diese den Kaffeegeschmack verändern.



1. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.



4. Den Bohnenbehälter aufsetzen.



2. Den Bohnenbehälter nach oben abnehmen.
3. Den Bohnenbehälter leeren, reinigen und trocknen. Siehe auch **Bohnen- und Pulverbehälter reinigen** [51].



5. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hineinschieben.

7.6 Pulverbehälter leeren

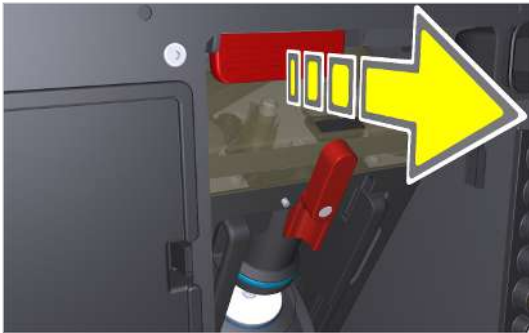


HINWEIS

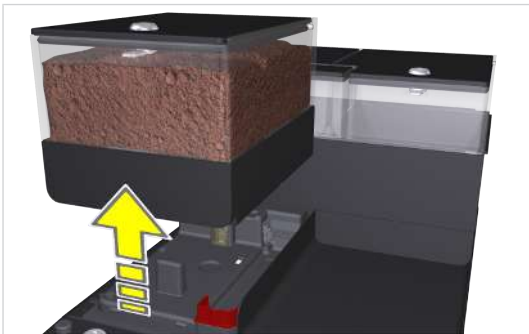
Funktionsbeeinträchtigung

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

- a) Schieben Sie den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein.

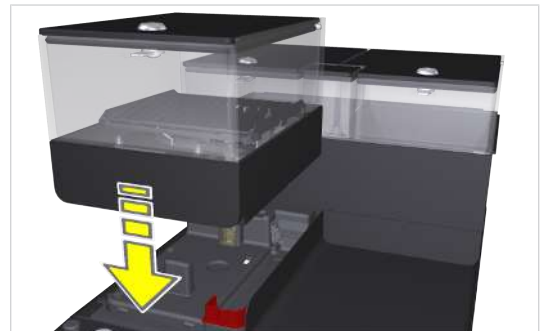


1. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.



2. Den Pulverbehälter nach oben abnehmen.

3. Den Pulverbehälter leeren, reinigen und trocknen. Siehe auch **Bohnen- und Pulverbehälter reinigen** [51].



4. Den Pulverbehälter aufsetzen.



5. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hineinschieben.

7.7 Satzbehälter leeren



VORSICHT

Schimmelbildung

Auf Kaffeesatz kann sich Schimmel bilden.

- a) Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter mindestens einmal täglich.



1. Die Tür der Kaffeemaschine öffnen.
⇒ Auf der Bedienoberfläche erscheint die Meldung Tür offen.



2. Den Satzbehälter entnehmen.



3. Den Satzbehälter leeren, reinigen und trocknen.



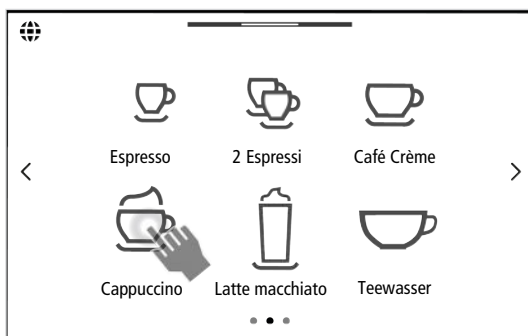
4. Den Satzbehälter einsetzen und die Tür schließen.

8 GETRÄNKE BEZIEHEN

8.1 Getränke mit SelfServe beziehen

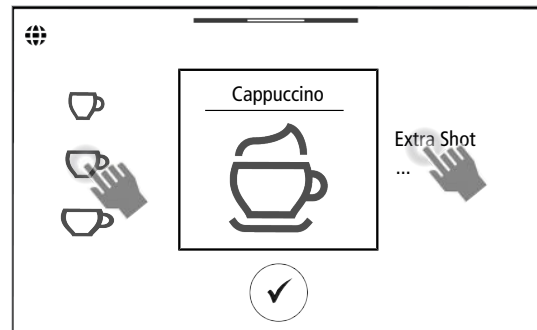


1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Auslauf stellen.



2. Ein Produkt wählen.

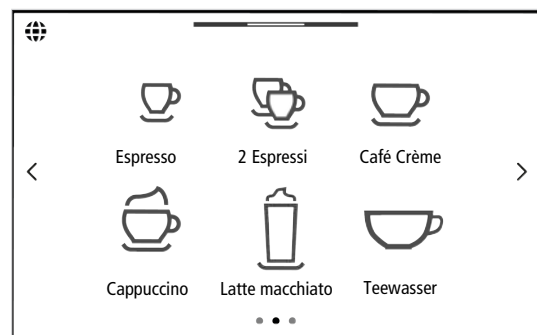
⇒ Die Produktoptionen erscheinen.



3. Die gewünschten Produktoptionen wählen.

4. Die Zubereitung mit dem Häkchen-Icon starten.

⇒ Das Produkt wird zubereitet.



⇒ Die Produktauswahl erscheint, sobald das Produkt zubereitet ist.

8.2 Getränke mit ProServe beziehen

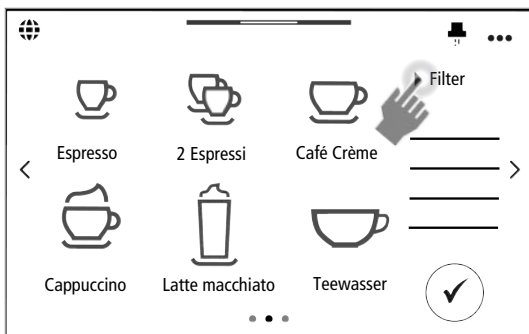


Wenn Sie mehrere Produkte nacheinander beziehen, beachten Sie bitte Folgendes:

- a) Halten Sie genügend Trinkgefäße bereit.
- b) Sie können während der Zubereitung laufend neue Produkte in die Warteliste aufnehmen.
- c) Sie können Produkte in der Warteliste nach links wischen und damit löschen.

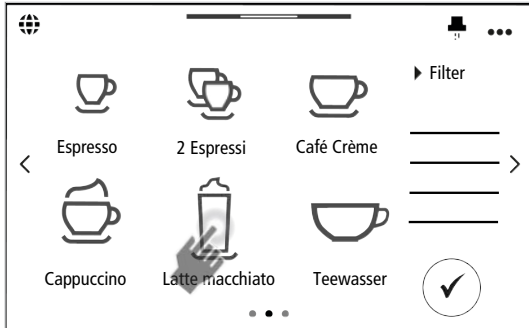


1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Auslauf stellen.



2. Den gewünschten Produktfilter wählen.

⇒ Die nicht relevanten Produkte sind ausgegraut.



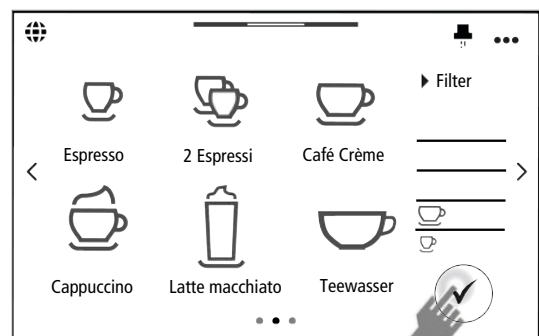
3. Das gewünschte Produkt wählen.

⇒ Die Zubereitung startet automatisch.



4. Gegebenenfalls weitere Produkte wählen.

⇒ Die Produkte werden in die Warteliste rechts aufgenommen.



5. Die Zubereitung der Produkte in der Warteliste jeweils mit dem Häkchen-Icon starten.

⇒ Die nächste Zubereitung startet.

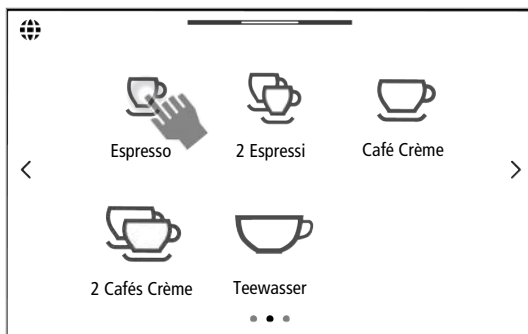
8.3 Getränke mit entkoffeiniertem Kaffee beziehen



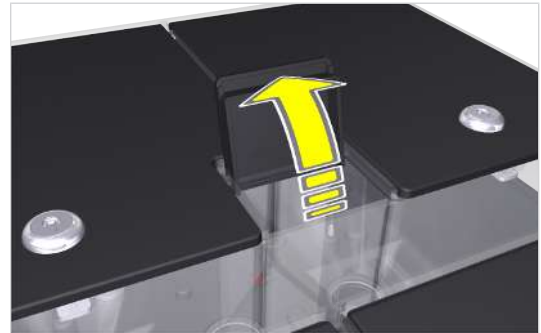
Es kann nur vorgemahlener Kaffee verwendet werden. Löslicher Kaffee aus getrocknetem Kaffeeextrakt kann nicht verwendet werden.



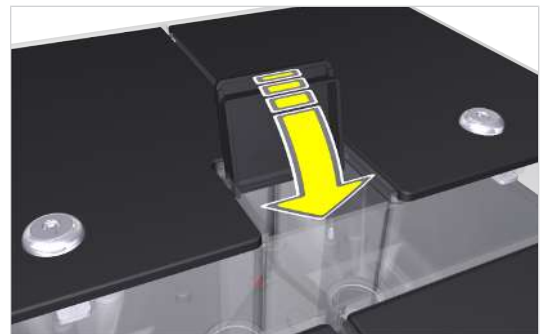
1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Auslauf stellen.



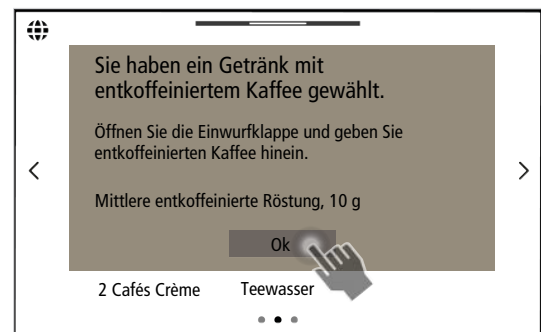
2. Ein Getränk auf Basis von entkoffeiniertem Kaffee wählen.
⇒ Eine Meldung zeigt Sorte und Menge des entkoffeinierten Kaffees an.



3. Die Einwurfsklappe öffnen.
4. Die notwendige Menge an entkoffeiniertem Kaffee einfüllen.



5. Die Einwurfsklappe schliessen.



6. Die Meldung mit Ok bestätigen.
⇒ Die Zubereitung startet.

8.4 Heisses Wasser beziehen

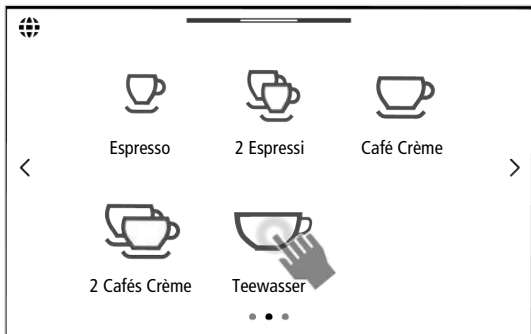


Sie können die Heisswasserausgabe jederzeit durch Drücken der Abbruchtaste beenden.

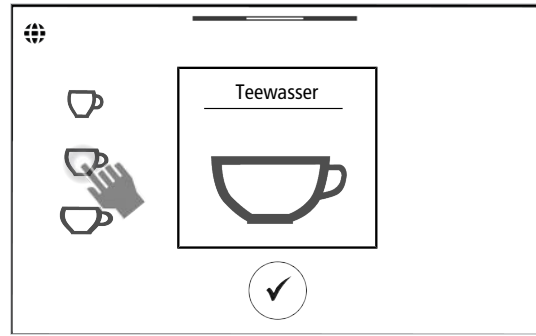
Beispiel: SelfServe



1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Heisswasserauslauf stellen.



2. Teewasser wählen.



3. Die Tassengröße wählen.
 4. Die Zubereitung mit dem Häkchen-Icon starten.
- ⇒ Die Heisswasserausgabe startet und endet nach dem Ausgabezyklus.

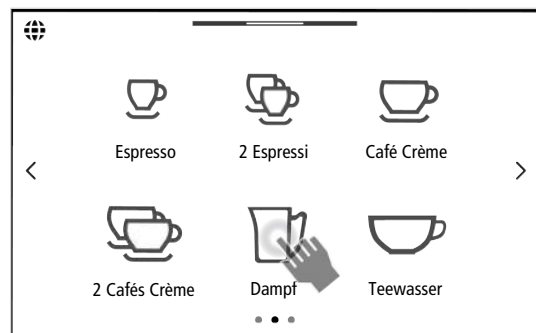
8.5 Dampfausgabe



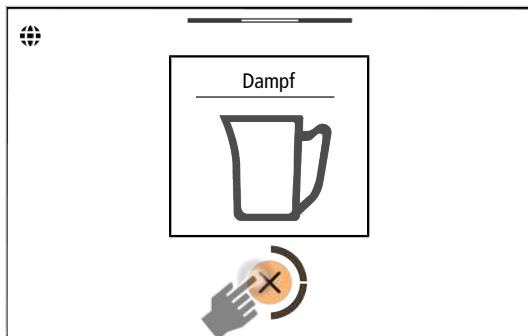
Die Dampflanze eignet sich zum manuellen Erhitzen und Aufschäumen von Milch sowie zum Erhitzen von anderen Getränken.



1. Ein geeignetes Gefäß unter die Dampflanze halten.



2. Dampf wählen.
- ⇒ Die Dampfausgabe startet.



3. Abbruchtaste drücken, um die Dampfausgabe zu beenden.

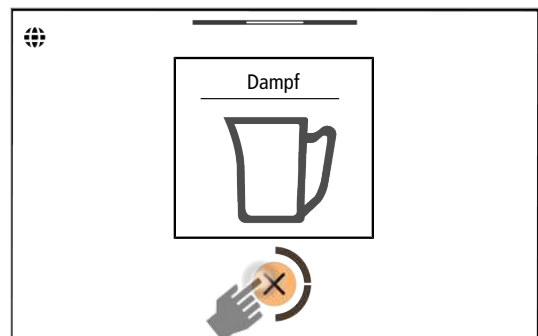
⇒ Die Dampfausgabe wird beendet.

⇒ Die Getränkeübersicht erscheint.

8.5.1 Dampflanze nach Gebrauch ausdampfen



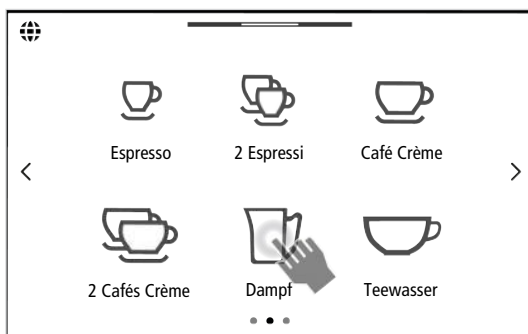
1. Die Dampflanze mit feuchtem Tuch abwischen.



3. Die Abbruchtaste drücken, um die Dampfausgabe zu beenden.

⇒ Die Dampfausgabe wird beendet.

⇒ Die Getränkeübersicht erscheint.



2. Zur Düsenreinigung Dampf wählen.

8.6 Dampfausgabe (Autosteam/Autosteam Pro)



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



Die Dampfausgabe wird automatisch beendet, wenn Ihr Getränk die vorgegebene Temperatur erreicht hat. Unabhängig davon kann die Dampfausgabe jederzeit durch Drücken der Abbruchtaste beendet werden.

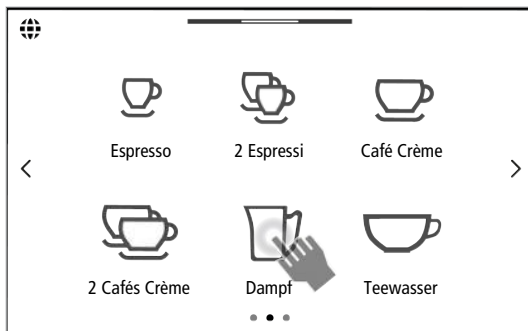


Mit der Funktion Ausdampfen wird das Kondenswasser aus der Dampflanze entfernt.

1. Die Ausdampf-Taste  antippen.

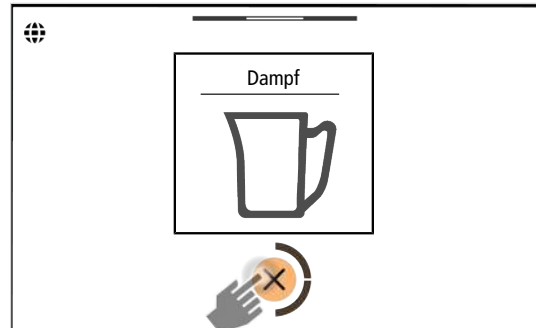


2. Ein geeignetes Gefäß unter die Dampfzange stellen.



3. Dampf wählen.

- ⇒ Die Dampfausgabe startet.
- ⇒ Die Dampfausgabe wird automatisch beendet, wenn Ihr Getränk die vorgegebene Temperatur erreicht hat.
- ⇒ Die Getränkeübersicht erscheint.



4. Ggf. Abbruchtaste drücken, um die Dampfausgabe zu beenden.

5. Die Ausdampf-Taste  antippen.

9 REINIGUNG UND PFLEGE - GRUNDLAGEN

9.1 Einleitung

Perfekter Kaffeegenuss setzt eine perfekt gereinigte Kaffeemaschine, Kühleinheit und Flavor Station (Option) voraus. Steigern Sie Ihre Produktqualität! Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine und Beistellgeräte, sobald an der Maschine eine Reinigungsaufforderung angezeigt wird.

Sobald eine Reinigung notwendig ist, zeigt die Kaffeemaschine entsprechende Hinweise an. Die automatische Reinigung kann für das Gesamtsystem oder separat für das Kaffeesystem, das Milchsysteem, die Dampfpflanze oder das Flavorsystem durchgeführt werden.



VORSICHT

Gesundheitsgefährdung durch Keimbildung im Milchsysteem

Durch unzureichende Reinigung können sich Rückstände von Milch in Kaffeemaschine und Kühleinheit sowie an den Ausläufen festsetzen. Diese Rückstände bilden einen Nährboden für gesundheitsgefährdende Keime.

- a) Benutzen Sie Kaffeemaschine und Kühleinheit nicht, wenn diese nicht gemäss Anleitung gereinigt sind.
- b) Reinigen Sie das Milchsysteem mindestens einmal täglich!



HINWEIS

Verschmutzte Komponenten

Verschmutzte Komponenten können die Funktion der Kaffeemaschine und die Qualität der Getränke negativ beeinflussen.

- a) Reinigen Sie die entnehmbaren Komponenten, wenn die Kaffeemaschine Sie dazu auffordert oder wenn Sie eine Verschmutzung feststellen.



Die entnehmbaren Komponenten der Kaffeemaschine sind nicht spülmaschinenfest.

9.2 HACCP



Für die Einhaltung der HACCP-Grundsätze und die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Betrieb sind Sie verantwortlich. Die Reinigung Ihrer Kaffeemaschine gemäss den Vorgaben von Franke Kaffeemaschinen sowie die korrekte Verwendung der angegebenen Reiniger unterstützen Sie dabei.

Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein systematisches präventives Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Es basiert auf folgenden Grundprinzipien zur Identifikation, Bewertung und Kontrolle von Gefahren, die die Sicherheit von Lebensmitteln beeinträchtigen können:

- Gefahrenanalyse (Hazard Analysis)
 - Identifikation biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren entlang der gesamten Produktionskette
 - Bewertung der Wahrscheinlichkeit und Schwere dieser Gefahren
- Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (CCPs)
 - Festlegung von Punkten im Prozess, an denen eine Kontrolle entscheidend ist, um Gefahren zu verhindern, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Mass zu reduzieren
 - Dokumentation der kritischen Kontrollpunkte im Prozessablauf
- Festlegung von Grenzwerten
 - Definition von messbaren Grenzwerten für jeden Kontrollpunkt (z. B. Temperatur, pH-Wert, Zeit)
 - Festlegung von Toleranzbereichen
- Überwachung der Kontrollpunkte
 - Einführung von Verfahren zur kontinuierlichen oder regelmässigen Überwachung der Kontrollpunkte, um sicherzustellen, dass die Grenzwerte eingehalten werden
 - Regelmässige Kontrolle und Dokumentation
- Korrekturmassnahmen
 - Massnahmen bei Abweichungen von Grenzwerten
 - Dokumentation und Ursachenanalyse
- Verifizierungsverfahren
 - Regelmässige Überprüfung des HACCP-Systems
- Dokumentation und Aufzeichnungen
 - Lückenlose Dokumentation aller Massnahmen
 - Aufbewahrung und Nachverfolgbarkeit sicherstellen

HACCP-Umsetzung bei Kaffeemaschinen für den professionellen Einsatz

Auf der Basis des HACCP-Konzepts ergeben sich für den Betrieb von Kaffeemaschinen für den professionellen Einsatz spezifische Vorgaben.

Risiko	Kritischer Kontrollpunkt	Massnahme	Dokumentation
Bakterielle Verunreinigung des Milchsystems	Milchtemperatur: – Max. 4 °C	Häufigkeit und Methode der Temperaturkontrolle im HACCP-Konzept des Betriebs festlegen.	Messprotokoll

Risiko	Kritischer Kontrollpunkt	Massnahme	Dokumentation
	Häufigkeit der Reinigung	Tägliche Pflege und Milchsystereinigung gemäss Anleitung auf der Maschine und mithilfe der Franke-Reinigungsmittel und des empfohlenen Zubehörs	Reinigungsplan, Checklisten FrankeCloud
	Einsatz von geschultem Personal	Schulung des Personals: Umgang mit der Maschine, Hygienestandards (Grundlegende Anforderungen an die Hygiene bei Verwendung von Milch [44])	Nachweis der Schulungen
Mangelnde Wasserqualität	Prüfintervall: vom Betreiber zu definieren Prüfkriterien: vom Betreiber zu definieren	Regelmässige Überprüfung der Wasserqualität Anforderungen an die Wasserversorgung [27]	Prüfprotokoll

9.3 Grundlegende Anforderungen an die Hygiene bei Verwendung von Milch

Milch ist ein empfindliches Nahrungsmittel und unterliegt bei verarbeitenden Betrieben strengen Hygienevorschriften. Milch ist ein idealer Nährboden für Bakterien. Es muss penibel darauf geachtet werden, dass keine Bakterien von aussen in das Milchsyst der Franke Kaffeemaschinen eingebracht werden. Milchrückstände (Proteine und Fette) müssen rückstandslos entfernt werden.

Zur Einhaltung der grundlegenden Anforderungen an die Hygiene müssen folgende Punkte eingehalten werden:

- Vor der Reinigung auf eine entsprechende Hand- und Umgebungshygiene achten.
- Den oder die Milchbehälter täglich mit einer Bürste oder einem Einwegtuch reinigen.
- Wir empfehlen eine manuelle Reinigung. Milchbehälter sollten nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung empfehlen wir einen milden Reiniger. Aromatisiertes Spülmittel kann die Qualität des Milchgetränks beeinträchtigen.
- Den Behälter abschliessend mit heissem Wasser ausspülen und mit einem trockenen, sauberen Tuch (wir empfehlen Einwegpapiertücher) ausreiben.
- Milchsaugschläuche sollten immer aussen am Griffelement angefasst werden, um eine Kontamination der Milch über den Schlauch zu verhindern.
- Milchsaugschläuche und Anschlüsse müssen mit warmem Wasser und einer Reinigungsbürste gereinigt und durchgespült werden. Anschliessend von aussen mit einem trockenen und sauberen Tuch abreiben.
- Bei Milch auf eine permanente Kühlung achten. Die Milch immer in einem Kühlschrank vorkühlen. Erst wenn die Milch vorgekühlt ist, darf sie in den Milchbehälter gefüllt werden.
- Den Auslauf täglich und nach Bedarf entnehmen und mit warmem Wasser reinigen. Die Auslauföffnungen mit dem passenden Bürstchen von Verunreinigungen und Ablagerungen befreien.

- Optimale Reinigungsergebnisse werden mit den Franke-Reinigungsmitteln erzielt. Diese gemäss den Anweisungen auf dem Bildschirm der Kaffeemaschine verwenden.

9.4 Hygienespülung

Die Hygienespülung beseitigt Bakterien effizient mit heissem Wasser (über 80 °C), ohne Reinigungsmittel. Das Milchsystem wird über den Auslauf gespült. So können zusammen mit der automatischen Reinigung und der täglichen Pflege hohe Hygienestandards erreicht werden.

Die Hygienespülung startet 1 Stunde nach einem Produktbezug automatisch. Zusätzlich kann die Hygienespülung über die Benutzeroberfläche manuell gestartet werden.

9.5 Benötigtes Reinigungszubehör

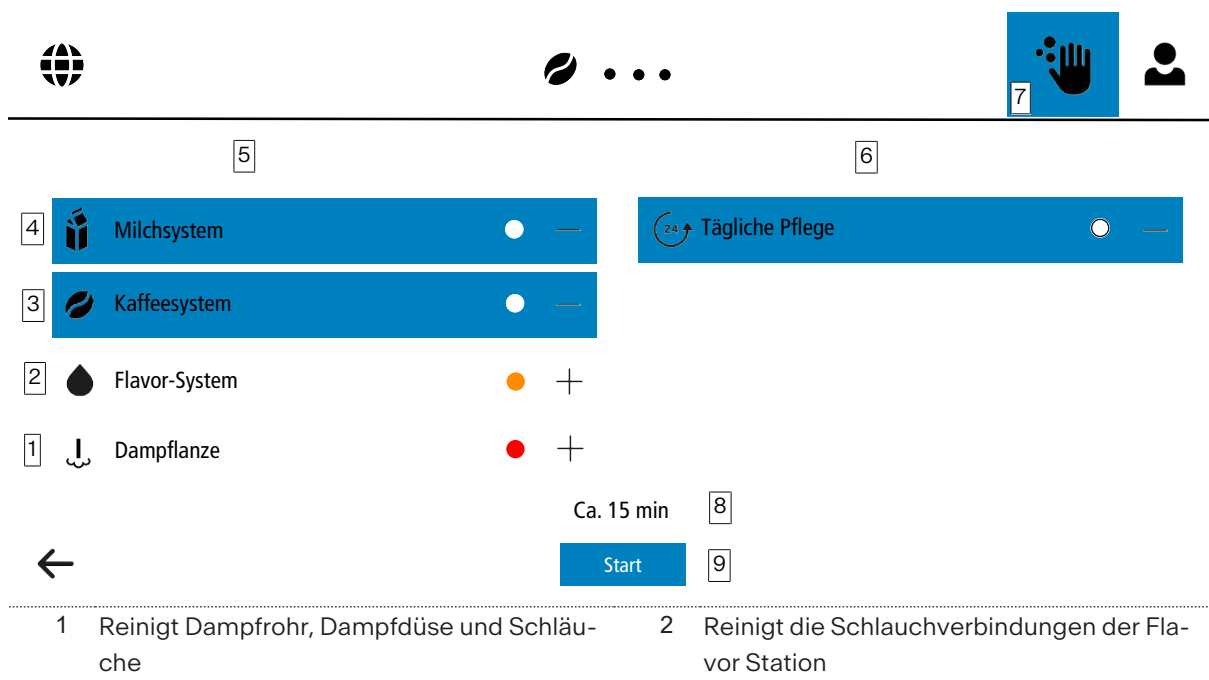
- Reinigungstabletten
- Reiniger für Milchsysteme, Dosierflasche
- Franke Care Spray
- Franke Care Reinigungstuch
- Reinigungsbürste
- Reinigungspinsel
- Messbecher
- Küchenpapier

9.6 Automatische Reinigung und tägliche Pflege



Die Reinigungsaufforderung wird standardmässig nach 400 Produkten oder spätestens nach drei Tagen angezeigt. Die Intervalle können nach Bedarf angepasst werden. Ihr Servicetechniker kann Ihnen die gewünschten Werte einstellen.

Das Reinigungs-Icon [7] oben rechts führt zur Übersicht. Beim Antippen der Schaltfläche Start [9] führt die Kaffeemaschine separat durch sämtliche gewählten Sequenzen.



3	Reinigt alle Bestandteile, die mit gebrühtem Kaffee in Berührung kommen	4	Reinigt alle Bestandteile, die mit Milch in Berührung kommen
5	Linke Bildschirmhälfte: zeigt alle halb- und vollautomatischen Reinigungssequenzen (1-4)	6	Rechte Bildschirmhälfte: umfasst alle anstehenden manuellen Reinigungssequenzen
7	Reinigungs-Icon, das zur vorliegenden Übersicht führt	8	Geschätzte Dauer der gewählten Sequenzen
9	Startet die gewählten Sequenzen		

Die Fälligkeit einer Sequenz ist farblich hervorgehoben:

	Grün: übermorgen oder später fällig
	Orange: morgen fällig
	Rot: heute zu einer späteren Uhrzeit fällig
	Weiss: ausgewählt und/oder jetzt fällig

9.7 Auf die Reinigung und Pflege bezogene Symbole

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Wartungsebene	Öffnet die Wartungsebene der Kaffeemaschine
	Reinigen	Startet die Reinigung oder zeigt reinigungsbezogene Meldungen an
	Reinigungsbürste	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Franke Care Spray	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Küchenpapier	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Feuchtes Reinigungstuch	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt
	Wasser	Wird für die Reinigung/Pflege benötigt

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	HACCP-Vorgaben	HACCP-Vorgaben des Betriebs beachten
	Kühlkette nicht unterbrechen	
	Hand-/Umgebungs- hygiene	Vor der Durchführung einer Handlung die Hände waschen und die Arbeitsflächen reinigen
	Franke-Reiniger verwenden	Für die Reinigung nur die Originalreiniger von Franke verwenden
	Nicht spülmaschinen- tauglich	Entnehmbare Teile von Hand reinigen

10 REINIGUNG UND PFLEGE DURCHFÜHREN



WARNUNG

Lebensgefahr durch Stromschlag

In die Maschine eindringende Flüssigkeit/Feuchtigkeit oder Leckagen können zu einem Stromschlag führen.

- a) Richten Sie nie einen Flüssigkeits- oder Dampfstrahl auf die Maschine.
- b) Schütten Sie keine Flüssigkeiten auf die Maschine.
- c) Tauchen Sie die Maschine nicht in Flüssigkeit.
- d) Trennen Sie bei Leckage oder bei eindringender Flüssigkeit/Feuchtigkeit die Maschine vom Stromnetz.



WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Während der Reinigung treten heisse Flüssigkeiten und Dampf aus und können zu Verbrühungen führen.

- a) Hantieren Sie während des Vorgangs nicht in der Nähe der Ausläufe.



VORSICHT

Reizung durch Reinigungsmittel

Reinigungstabletten, Reiniger für Milchsysteme und Entkalker können zu Reizungen von Augen oder Haut führen.

- a) Beachten Sie die Gefahrenhinweise auf den Reinigungsmittletiketten.
- b) Vermeiden Sie Augen- und Hautkontakt.
- c) Waschen Sie nach Kontakt mit Reinigungsmitteln die Hände.
- d) Reinigungsmittel dürfen nicht in Getränke gelangen.



HINWEIS

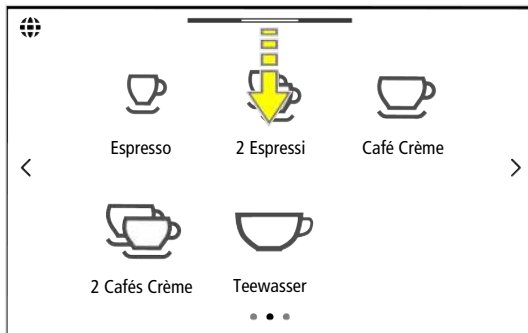
Franke Reinigungsmittel

- a) Verwenden Sie die Reinigungsmittel von Franke. Diese sind optimal auf Ihre Kaffeemaschine abgestimmt und gewährleisten bei korrektem Einsatz einen hohen Hygienestandard.

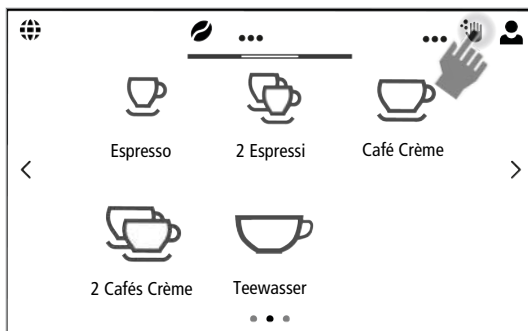


Die Maschine wechselt nach der Reinigung entweder zurück in die Wartungsebene oder in den Energiesparmodus. Ihr Servicetechniker kann Ihnen die gewünschte Option einstellen.

10.1 Reinigung über Icon starten

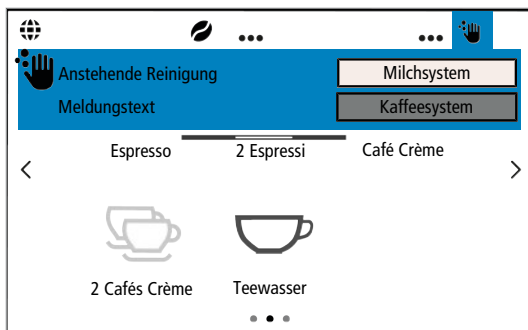


1. Die Leiste nach unten ziehen.

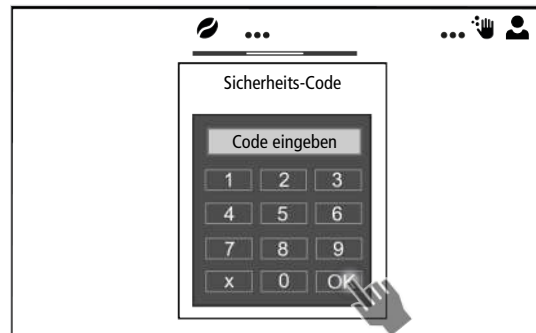


2. Das Reinigungs-Icon antippen.

Falls bereits eine Reinigung ansteht:



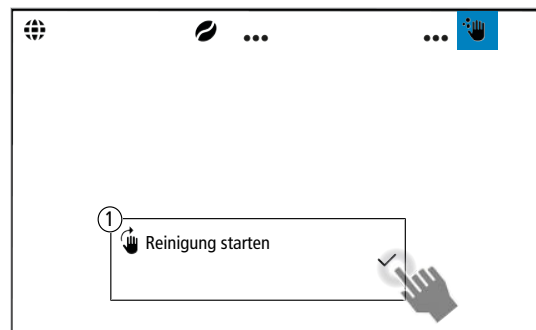
5. Die gewünschte Reinigung wählen.



3. Den PIN-Code eingeben. **PIN-Codes**

55]

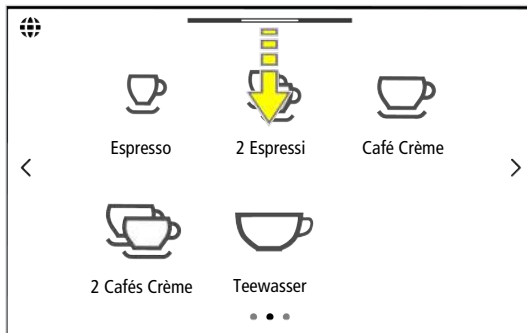
4. Ok drücken.



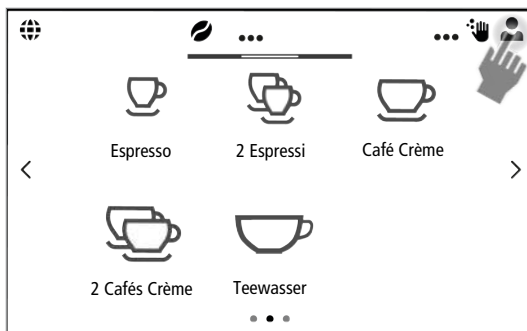
6. Das Häkchen-Icon antippen.

⇒ Die Reinigung startet.

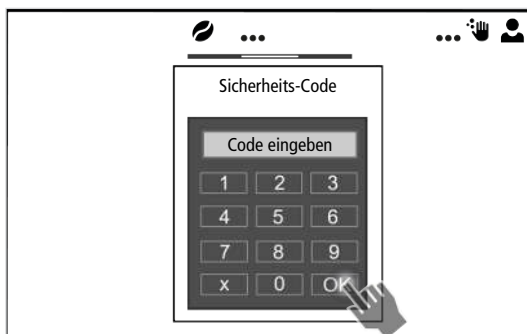
10.2 Reinigung über Wartungsmenü starten



1. Die Leiste nach unten ziehen.

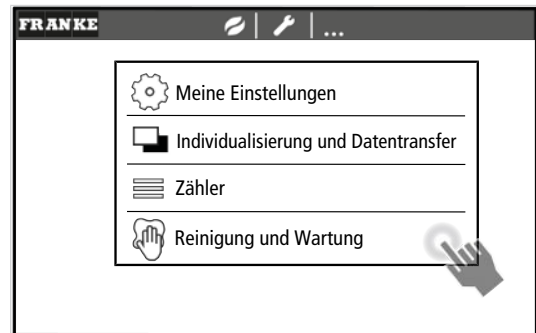


2. Das Benutzer-Icon antippen.

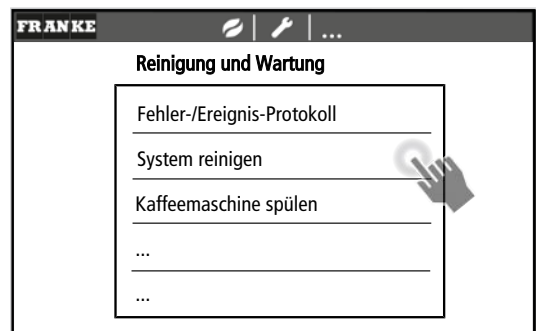


3. Den PIN-Code eingeben. **PIN-Codes**
[55]

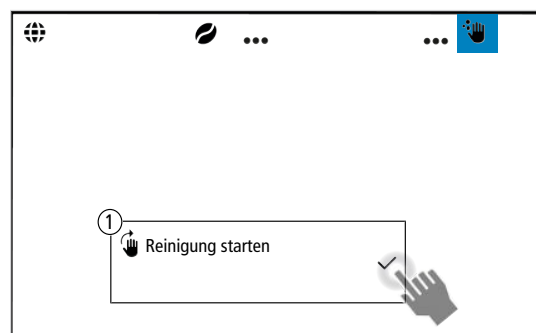
4. Ok drücken.



5. Reinigung und Wartung wählen.



6. System reinigen wählen.



7. Das Häkchen-Icon antippen.

⇒ Die Reinigung startet.

10.3 Tägliche Pflege



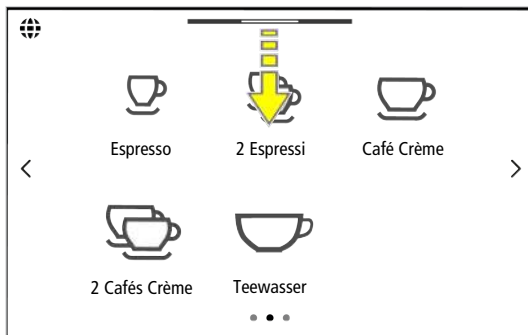
Reinigen Sie die in diesem Kapitel aufgeführten Komponenten der Maschine, wenn Sie von der Maschine dazu aufgefordert werden. Reinigen Sie die Maschine umgehend, wenn Sie Verschmutzungen feststellen.

10.3.1 Maschinenoberfläche reinigen

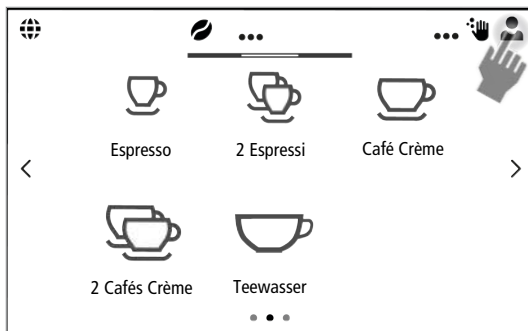
1. Die Maschinenoberfläche mit einem feuchten Tuch reinigen.

2. Bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel verwenden. **HINWEIS! Keine Scheuermittel verwenden.**

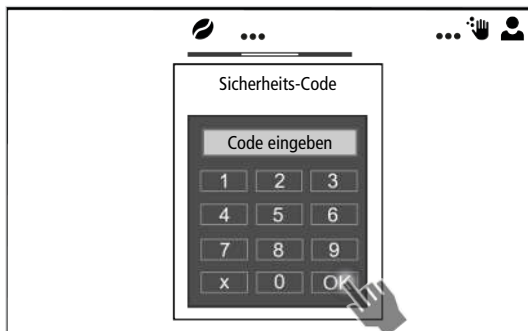
10.3.2 Bildschirm reinigen



1. Die Leiste nach unten ziehen.

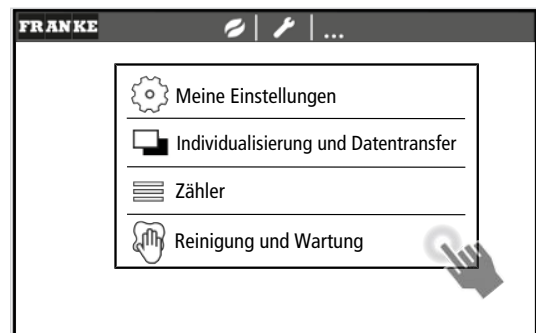


2. Das Benutzer-Icon antippen.

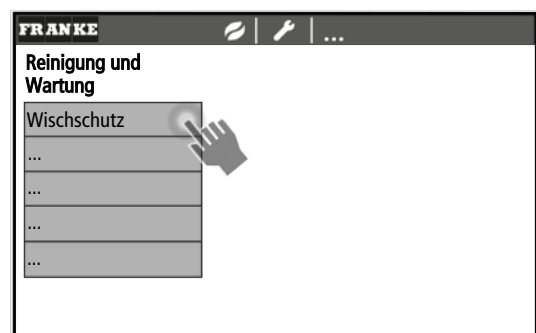


3. Den PIN-Code eingeben. **PIN-Codes**
[55]

4. Ok drücken.



5. Reinigung und Wartung wählen.



6. Wischschutz wählen.

⇒ Die Bedienoberfläche ist für 20 Sekunden gesperrt.

7. Den Bildschirm reinigen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

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



VORSICHT

Schnittverletzungen/Quetschungen

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann Schnittverletzungen oder Quetschungen verursachen.

- a) Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.



VORSICHT

Schimmelbildung

Feuchtigkeit im Bohnenbehälter kann zu Schimmelbildung führen.

- a) Bringen Sie den Bohnenbehälter nicht direkt mit Wasser in Berührung.
- b) Verwenden Sie zur Reinigung nur einen angefeuchteten Lappen.
- c) Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter vor dem Aufsetzen ganz trocken ist.



HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

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

- a) Schieben Sie den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein.

- ✓ Ein trockenes oder nur mit Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden.
 - ✓ Keine Reinigungsmittel verwenden, da diese den Kaffeegeschmack verändern.
1. Die Tür der Kaffeemaschine öffnen.
 2. Den Bohnen- und Pulverbehälter (falls vorhanden) leeren.



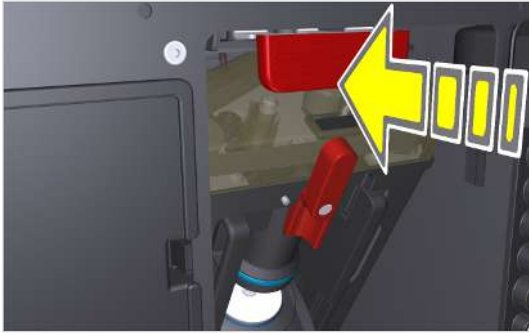
3. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.



4. Den Bohnenbehälter nach oben abnehmen.
5. Den Ölfilm auf der Innenseite des Bohnenbehälters mit einem Tuch beseitigen.
6. Den Pulverbehälter mit einem Lappen reinigen. Wenn nötig Spülmittel verwenden. Pulverbehälter mit einem trockenen Tuch ausreiben.



7. Den Bohnenbehälter aufsetzen.



8. Den Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hineinschieben.
9. Tür schliessen.

10.3.4 Strahlregler reinigen



1. Strahlregler für Heisswasser mit Werkzeug entnehmen und entkalken.

2. Gereinigten Strahlregler wieder eindrehen.

10.4 Kaffeemaschine spülen



WARNUNG

Verbrühungsgefahr

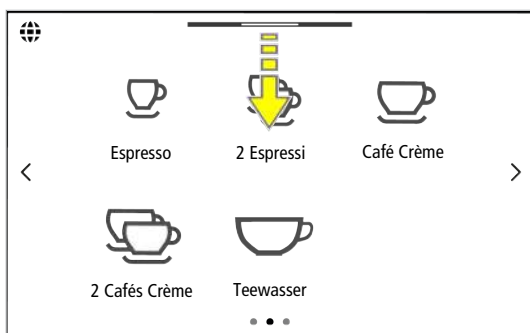
Während des Spülens tritt heisses Wasser aus.

- a) Hantieren Sie während des Vorgangs nicht in der Nähe der Ausläufe.
- b) Stellen Sie nichts auf das Tropfgitter.
- c) BEI VERBRÜHUNG: Kühlen Sie sofort die Verletzung und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.

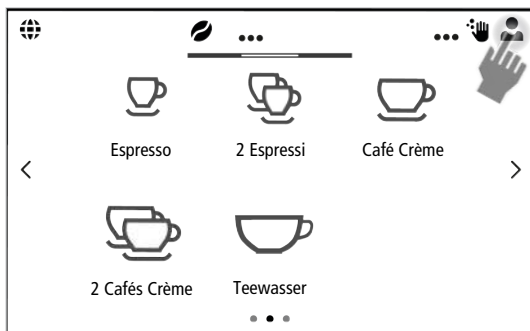


Die Spülung ersetzt nicht die regelmässige Reinigung! Eine Spülung ist erforderlich, um Rückstände im Kaffee- und Milchsystem zu entfernen.

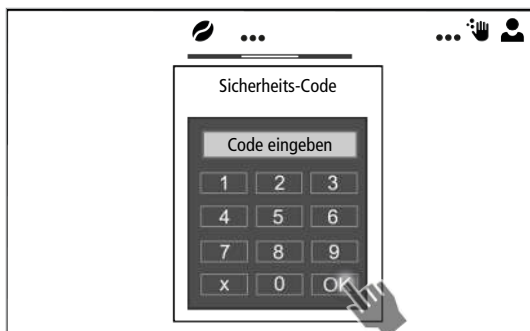
Die Maschine spült automatisch nach bestimmten Zeitabständen sowie beim Ein- und Ausschalten.



1. Die Leiste nach unten ziehen.

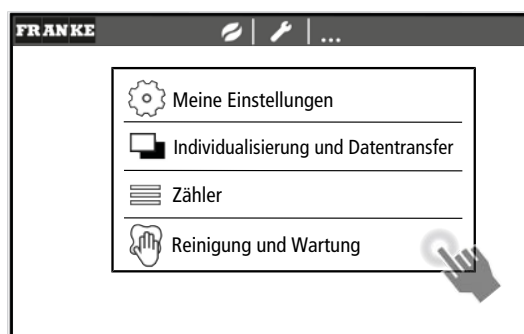


2. Das Benutzer-Icon antippen.

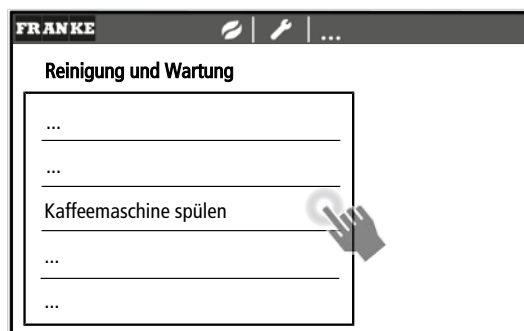


3. Den PIN-Code eingeben. **PIN-Codes**
[55]

4. Ok drücken.



5. Reinigung und Wartung wählen.

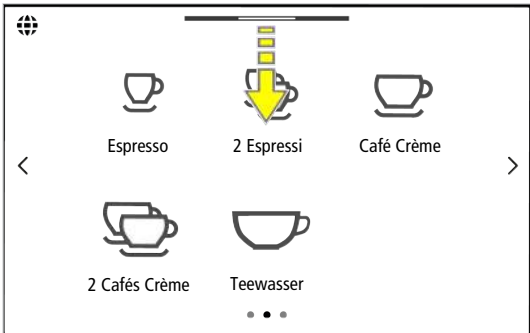


6. Kaffeemaschine spülen antippen und bestätigen.

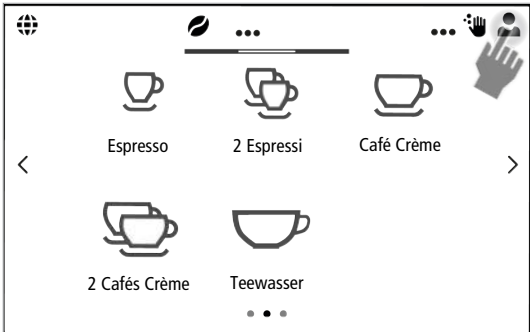
⇒ Die Kaffeemaschine wird gespült.

11 KONFIGURIEREN

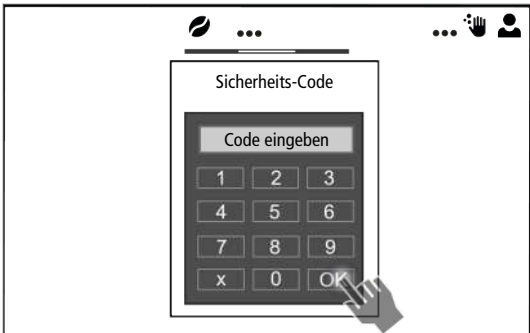
11.1 Wartungsebene aufrufen



1. Die Leiste nach unten ziehen.



2. Das Benutzer-Icon antippen.



3. Den PIN-Code eingeben. **PIN-Codes**
[55]

4. Ok drücken.

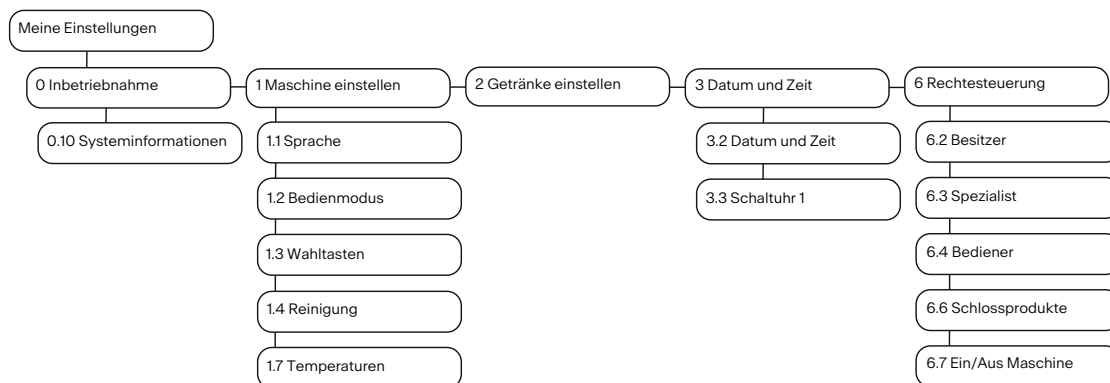
11.2 PIN-Codes

Ab Werk sind Default-PIN-Codes vergeben:

	Besitzer	Spezialist	Bediener
Default-PIN	1111	2222	7777
Eigene PIN	...	...	...

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

11.3 Menübaum Meine Einstellungen



Je nach Konfiguration Ihrer Maschine werden einzelne Menüpunkte nicht angezeigt.

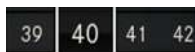
11.4 Eingabemethoden



Schalter antippen, um Ja/Nein bzw. Ein/Aus umzuschalten. Der sichtbare Wert ist aktiv.



Pfeil antippen, um Auswahl anzuzeigen und Option zu wählen.



An der Skala ziehen, um Parameter einzustellen. Der eingerahmte Wert ist aktiv.

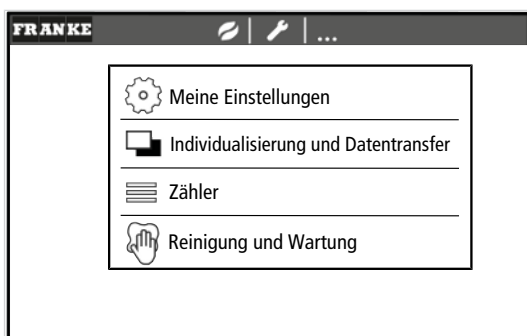


Tastatur antippen, um Text oder Zahlen einzugeben.



Schaltfläche antippen, um entsprechende Einstellschritte, wie z. B. Starten, Testen durchzuführen.

11.5 Meine Einstellungen



11.5.1 Menü 0 Inbetriebnahme

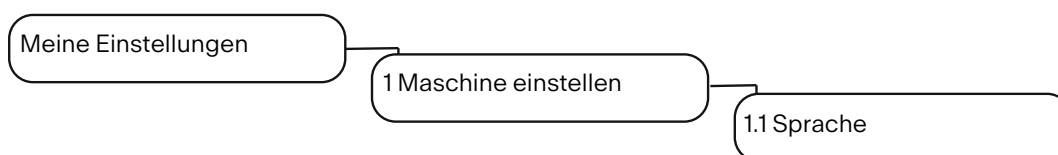
Menüpunkt 0.10 Systeminformationen



Hier finden Sie Angaben zu den Hard- und Software-Versionen der Maschine sowie zur Konfiguration.

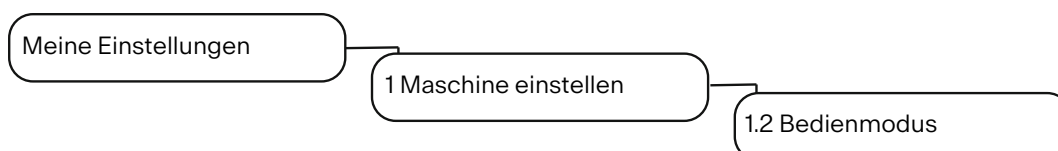
11.5.2 Menü 1 Maschine einstellen

Menüpunkt 1.1 Sprache



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Sprache wählen	Alle verfügbaren Sprachen	Die Sprache wird auf der Benutzeroberfläche sofort umgeschaltet

Menüpunkt 1.2 Bedienmodus

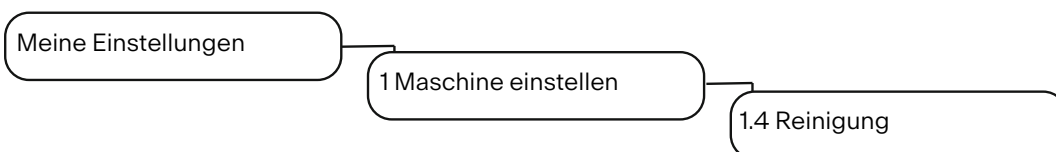


Bedienmodus

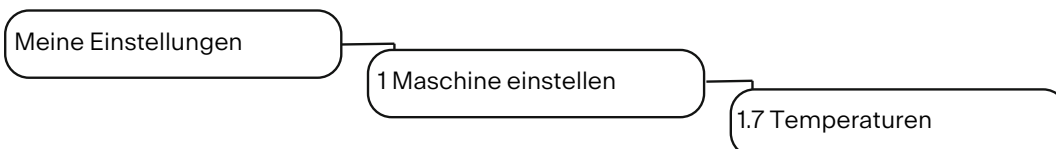
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Bedienmodus	Individualisiert	Es ist ausschliesslich der Individuelle Bedienmodus verfügbar

Optionen

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Akustisches Signal bei Produktzubereitung	– Ja – Nein	Piepst, wenn das Produkt fertig zubereitet ist
Akustisches Signal bei Fehlermeldungen	– Ja – Nein	Piepst bei fehlender Ressource im 3-Sekunden-Takt
Abbruchtaste ausblenden	– Ja – Nein	– Taste für den Produktabbruch anzeigen – Default: Nein

Menüpunkt 1.4 Reinigung

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Summer	– Ja – Nein	Akustische Aufforderung zu Aktionen während der Reinigung – Nein: akustisches Signal nicht aktiv – Ja: akustisches Signal aktiv – Default: Nein

Menüpunkt 1.7 Temperaturen

Berücksichtigen Sie bei diesen Einstellungen den Standort, die Umgebungstemperatur und die Auslastung der Maschine.

Mit PrecisionTemp

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Kaffee	120 °C	
Heisswasser/Dampf	115–130 °C	
Teewasser	120 °C	

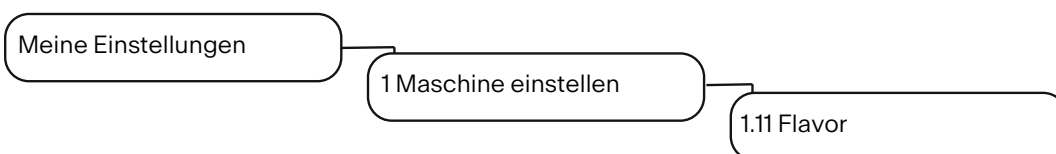
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Qualität	– Standard – Hoch	Bei Hoch sperrt die Maschine die Getränkeausgabe bereits bei kleinen Temperaturabweichungen im Boiler/Thermoblock. Mit Standard ist die Toleranz höher. Je nach Maschine und Konfiguration gelten unterschiedliche Toleranzwerte: Boiler ohne Kaltwasserbeimischung: bei Standard 20 °C, bei Hoch 5 °C tiefer als der Sollwert Boiler mit Kaltwasserbeimischung: bei Standard 40 °C, bei Hoch 20 °C tiefer als der Sollwert Dampfboiler: bei Standard 20 °C, bei Hoch 5 °C tiefer als der Sollwert Milchthermoblock: Der Parameter Qualität hat keine Auswirkung. Stattdessen gilt eine fest hinterlegte Toleranz von 8 °C unter dem Sollwert.

Ohne PrecisionTemp

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Kaffee	60–98 °C	– Temperatureinstellung im Brühboiler – Default: 88 °C
Temperaturstufe	0–3	– Um die Auslauftemperatur konstant zu halten, kompensiert die Kaffeemaschine durch die Temperaturerhöhung die Abkühlung des Systems – Die Temperaturerhöhung pro Stufe ist nachfolgend in einer separaten Tabelle ersichtlich – Nach jedem Produktbezug beginnt die Erhöhung der Temperatur im Brühboiler neu – Die eingestellte Kaffeetemperatur sollte zusammen mit der Übertemperatur den Siedepunkt bzw. den maximalen Wert von 98 °C nicht überschreiten – Die Temperaturstufen beziehen sich ausschließlich auf den Brühboiler
Heisswasser/Dampf	115–130 °C	Default: Abhängig vom Kaffeemaschinenmodell
Teewasser	60–98 °C	– Temperatureinstellung im Heisswasserboiler – Default: 88 °C

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Qualität	– Standard – Hoch	Bei Hoch sperrt die Maschine die Getränkeausgabe bereits bei kleinen Temperaturabweichungen im Boiler/Thermoblock. Mit Standard ist die Toleranz höher. Je nach Maschine und Konfiguration gelten unterschiedliche Toleranzwerte: Boiler ohne Kaltwasserbeimischung: bei Standard 20 °C, bei Hoch 5 °C tiefer als der Sollwert Boiler mit Kaltwasserbeimischung: bei Standard 40 °C, bei Hoch 20 °C tiefer als der Sollwert Dampfboiler: bei Standard 20 °C, bei Hoch 5 °C tiefer als der Sollwert Milchthermoblock: Der Parameter Qualität hat keine Auswirkung. Stattdessen gilt eine fest hinterlegte Toleranz von 8 °C unter dem Sollwert.

Menüpunkt 1.11 Flavor



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zählung aktiv	– Ja – Nein	– Ja: Flavor-Produkte werden gezählt – Nein: Flavor-Produkte werden nicht gezählt – Default: Nein

Flavor 1-3

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Flavor 1-3	Liste der Sirupsorten	– Für die Getränkeinstellungen stehen später nur die hier hinterlegten Sirupsorten zur Verfügung
Nur noch wenig Sirup	0–5000 ml	– Eingabe der Restmenge, bei der die Meldung Sirupsorte fast leer erscheint – Default: 200 ml
Sirup leer	0–5000 ml	– Eingabe der Restmenge, bei der die Meldung Sirupsorte leer erscheint. Die Sirupsorte ist dann gesperrt. – Default: 10 ml

Menüpunkt 1.12 Abrechnung

Meine Einstellungen

1 Maschine einstellen

1.12 Abrechnung



Die Abrechnungseinstellungen legt der Servicetechniker nach Ihren Wünschen fest.

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Abrechnung aktiv	– Ja – Nein	– Abrechnung ein-/ausschalten – Default: Nein

Menüpunkt 1.17 Ressourcen

Bohnsensorten

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Bohnenbehälter Pos. [...]	– Ohne – Mittlere Espresso-Röstung – Mittlere Röstung – Mittlere entkoffeinierte Röstung – Eigene Bohnsorte 1-6	
Einwurfklappe	– Ohne – Mittlere Espresso-Röstung – Mittlere Röstung – Mittlere entkoffeinierte Röstung – Eigene Bohnsorte 1-6	

Pulver

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Pulverbehälter Pos. [...]	– Ohne – Pulverschokolade – Helle Pulverschokolade – Milchpulver – Eigene Pulversorte 1-6	Vorbelegung bei A300: – Pos. 3: Milchpulver – Pos. 4: Pulverschokolade

Milch

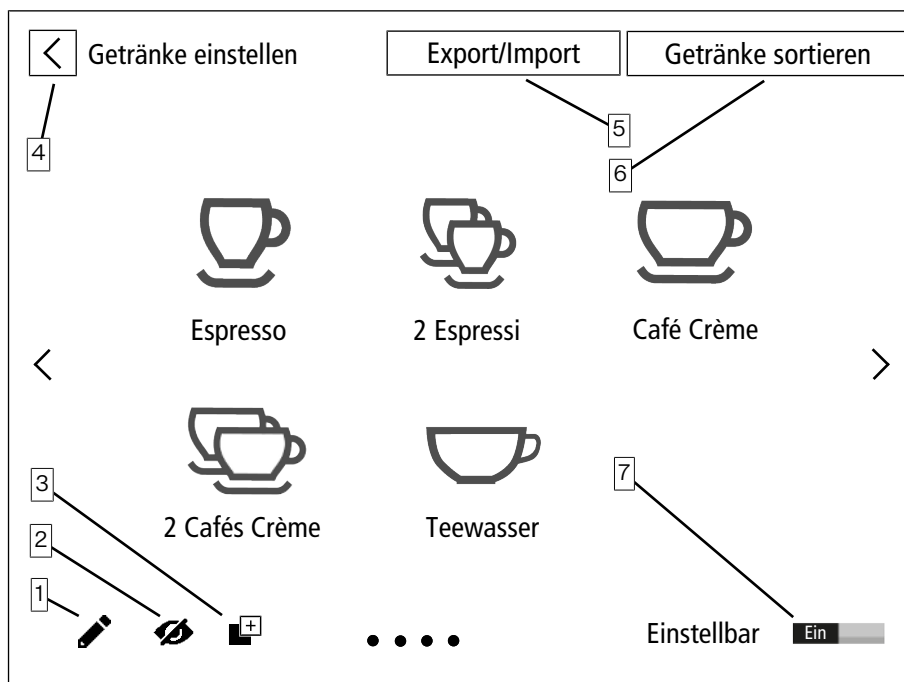
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Milchsorte 1-2	– Ohne – Vollmilch – Fettreduzierte Milch – Fettarme Milch – Magermilch – Sojamilch – Laktosefreie Milch – Eigene Milchsorte 1-6 – Eigenes Medium1-4	
Vorbereiten	Schaltfläche	Die Kaffeemaschine führt durch den Prozess
Schaumprofile einstellen	Schaltfläche	Die Kaffeemaschine führt durch den Prozess

Flavor

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Flavor Pos. 1-3/1-6	– Ohne – Eigene Flavor-Sorte 1-6 – Amaretto – Apfel – Etc.	
Flavor-Sorte 1-3/1-6 vorbereiten	Schaltfläche	Die Kaffeemaschine führt durch den Prozess

11.5.3 Menü 2 Getränke einstellen

Übersicht

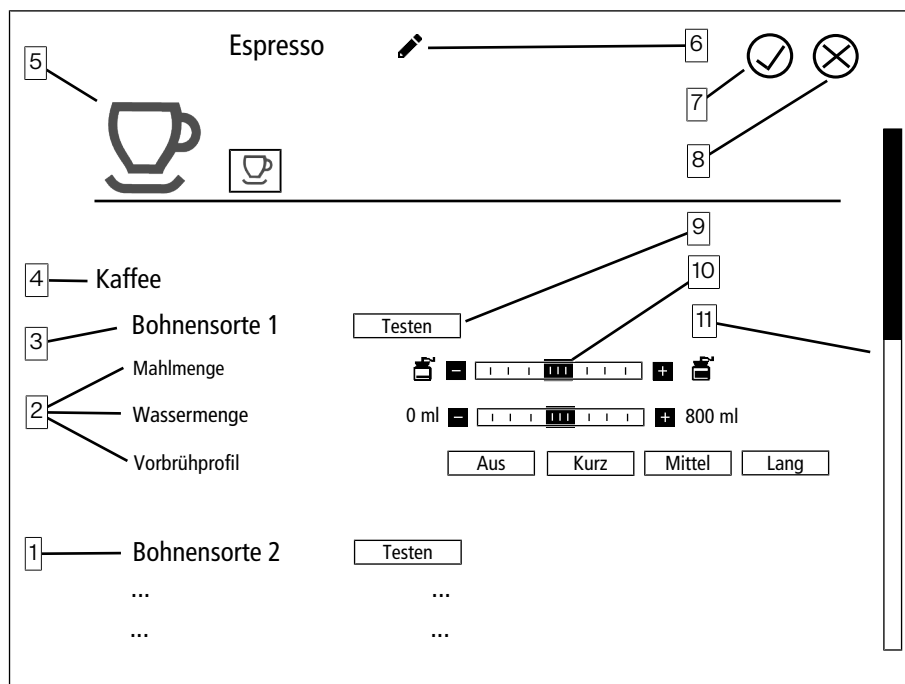


Referenz	Funktion
1	Getränk einstellen [64]
2	Getränk ein- oder ausblenden
3	Getränk kopieren, als Basis für eine Variante
4	Zum Hauptmenü navigieren
5	- Getränkeeinstellungen auf USB-Stick sichern, z. B. vor einem Software-Update - Getränkeeinstellungen von einem USB-Stick auf die Kaffeemaschine laden
6	- Einstellen, wie viele Getränke pro Seite Platz haben (2 x 3, 3 x 4, 4 x 5) - Position des Getränks ändern: - Die Schaltfläche Getränke sortieren antippen - Das zu verschiebende Getränk antippen - Die gewünschte Zielposition antippen
7	Mit Ein kann der bzw. die Kundin das gewählte Getränk anpassen, sofern hierfür entsprechende Einstellungen verfügbar sind: - Tassengröße - Bohnensorte - Aromastärke Getränke mit SelfServe beziehen [36]

Getränk einstellen



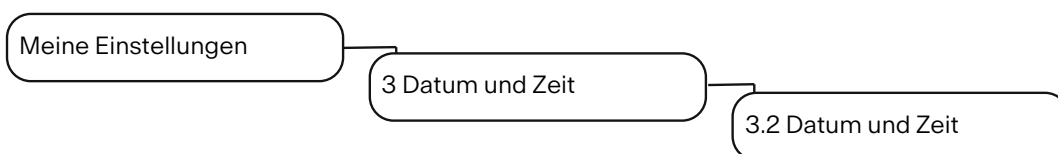
Die Anzahl verfügbarer Ressourcen hängt von der Konfiguration der Kaffeemaschine und den Einstellungen während der Inbetriebnahme ab. Falls pro Getränk zusätzliche Ressourcen gewünscht sind, wenden Sie sich an Ihren Servicetechniker. Beispiel: zweite Bohnensorte für das Getränk Espresso.



1	Falls verfügbar: weitere Ressourcen	2	Einstellparameter
3	Ressource	4	Art der Ressource (Kaffee, Milch etc.)
5	Aktuell gewähltes Getränk	6	Bezeichnung ändern
7	Einstellungen bestätigen	8	Abbrechen
9	Getränk mit den aktuellen Einstellungen produzieren	10	Menge reduzieren oder erhöhen
11	Scrollen		

11.5.4 Menü 3 Datum und Zeit

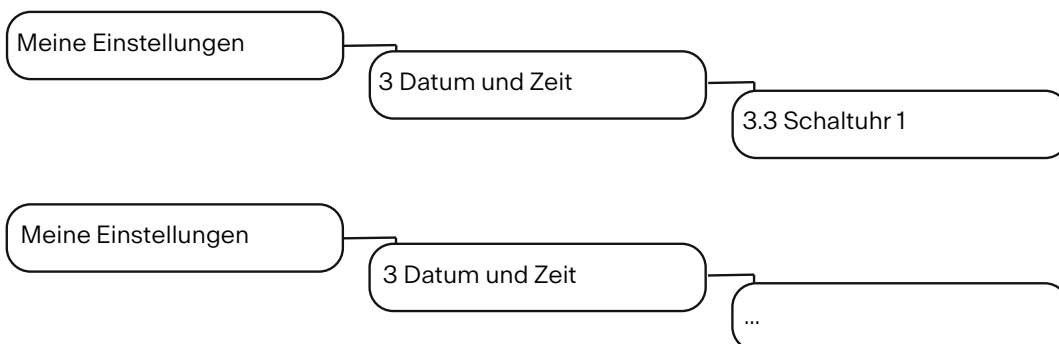
Menüpunkt 3.2 Datum und Zeit



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Anzeige 12/24 Stunden	– 12 Stunden – 24 Stunden	
Tag	1–31	Tag einstellen
Monat	1–12	Monat einstellen
Jahr	0–63	Jahr einstellen
Stunde	0–23/0–11	Stunde einstellen

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Minute	0–59	Minute einstellen
Zeitzone	Auswahlliste Zeitzone	– Zeitzone aus Liste wählen – Default: UTC+0100 (Europe) Zurich

Menüpunkte 3.3–3.6 Schaltuhr 1–4



Automatisch einschalten

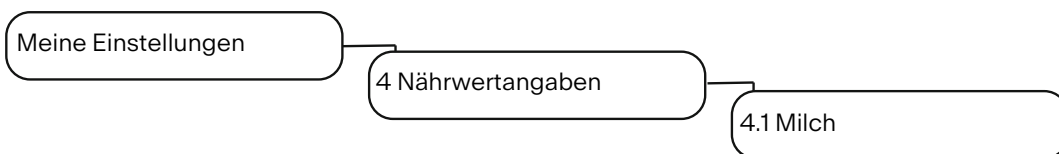
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Aktiv	– Ja – Nein	Schaltuhr ein- oder ausschalten
Stunde	0–23/0–11	Einschaltzeit wählen (Stunde)
Minute	0–59	Einschaltzeit wählen (Minute)
Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag	– Ja – Nein	Schaltuhr pro Tag aktivieren oder deaktivieren

Automatisch ausschalten

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Aktiv	– Ja – Nein	Schaltuhr ein- oder ausschalten
Stunde	0–23/0–11	Ausschaltzeit wählen (Stunde)
Minute	0–59	Ausschaltzeit wählen (Minute)
Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag	– Ja – Nein	Schaltuhr pro Tag aktivieren oder deaktivieren

11.5.5 Menü 4 Nährwertangaben

Menüpunkt 4.1 Milch



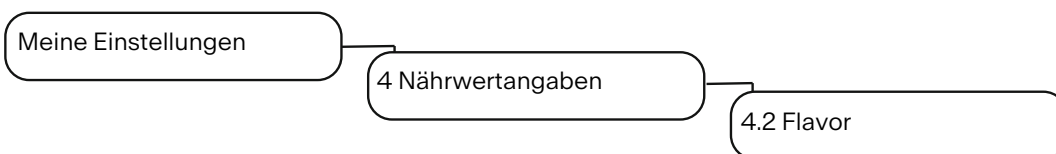
Dieser Menüpunkt ist vorgesehen, derzeit aber noch nicht implementiert.

[Milchsorte 1]/[Milchsorte 2]

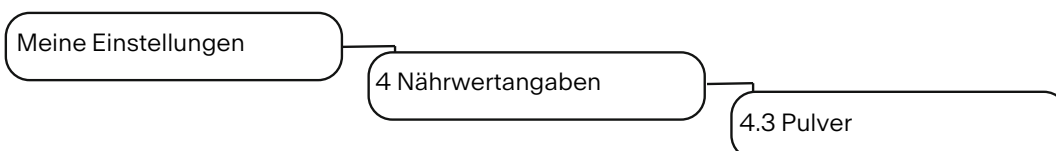
Nährwerte pro 100 ml

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zucker	0,0-500,0 g Schrittweite 0,1	Zuckergehalt in g eingeben
Fett	0,0-50,0 % Schrittweite 0,1	Fettgehalt in % eingeben
Proteine	0,0-30,0 g Schrittweite 0,1	Eiweissgehalt in g eingeben
Kalorien	0-2000 kcal Schrittweite 1	Brennwert in Kilokalorien (kcal) eingeben
[Liste häufiger Allergene und Inhaltsstoffe]	- Ja - Nein	- Inhaltsstoffe oder Allergene eingeben - Default: Nein
Weitere Allergene	Freitexteingabe	Nicht in der Liste enthaltene Inhaltsstoffe oder Allergene eingeben

Menüpunkt 4.2 Flavor



Menüpunkt 4.3 Pulver



Pulverdosiierer Position 4

Nährwerte pro 100 ml

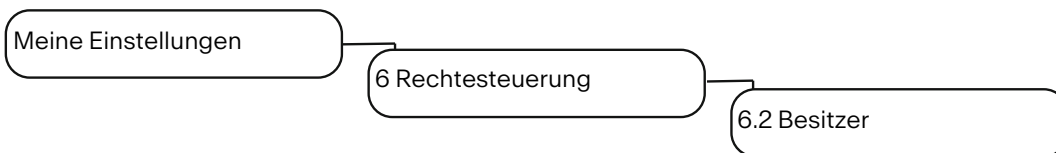
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zucker	0,0-500,0 g Schrittweite 0,1	Zuckergehalt in g eingeben
Fett	0,0-50,0 % Schrittweite 0,1	Fettgehalt in % eingeben
Proteine	0,0-30,0 g Schrittweite 0,1	Eiweissgehalt in g eingeben
Kalorien	0-2000 kcal Schrittweite 1	Brennwert in Kilokalorien (kcal) eingeben
[Liste häufiger Allergene und Inhaltsstoffe]	– Ja – Nein	– Inhaltsstoffe oder Allergene eingeben – Default: Nein
Weitere Allergene	Freitexteingabe	Nicht in der Liste enthaltene Inhaltsstoffe oder Allergene eingeben

11.5.6 Menü 6 Rechtsteuerung

Die Rechtsteuerung erlaubt es, für verschiedene Aufgaben und Rollen unterschiedliche PIN-Codes zu vergeben. Es können drei Berechtigungsstufen (Besitzer, Spezialist und Bediener) für den Zugriff auf die Wartungsebene definiert werden.

Menüpunkt	PIN-Code (Defaultwerte)
6.2 Besitzer	1111
6.3 Spezialist	2222
6.4 Bediener	7777
6.5 Reinigungspersonal	5555
6.6 Schlossprodukte	8888
6.7 Ein/Aus Maschine	9999

Menüpunkt 6.2 Besitzer



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
PIN ändern	Neue PIN eingeben	Default-PIN: 1111 Berechtigungen: – PIN einer untergeordneten Rolle ändern – Testprodukte produzieren – Produkte hinzufügen, löschen und ändern (eingeschränkter Funktionsbereich) – Zähler anzeigen – System reinigen
PIN gesetzt	– Ja – Nein	– Ja: PIN ist aktiv – Nein: PIN ist nicht aktiv
Benutzerprofil aktivieren	– Ja – Nein	– Ja: Benutzerprofil ist aktiv – Nein: Benutzerprofil ist nicht aktiv
Zum Anmelden Tür öffnen	– Ja – Nein	– Ja: Anmeldung funktioniert nur, wenn die Tür geöffnet ist – Nein: Anmeldung funktioniert auch, wenn die Tür geschlossen ist

Menüpunkt 6.3 Spezialist



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
PIN ändern	Neue PIN eingeben	Default-PIN: 2222 Berechtigungen: – Beschränkter Zugriff auf Service-Menü, Meine Einstellungen, Individualisierung und Datentransfer, Zähler sowie Reinigung und Wartung
PIN gesetzt	– Ja – Nein	– Ja: PIN ist aktiv – Nein: PIN ist nicht aktiv
Benutzerprofil aktivieren	– Ja – Nein	– Ja: Benutzerprofil ist aktiv – Nein: Benutzerprofil ist nicht aktiv

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zum Anmelden Tür öffnen	– Ja – Nein	– Ja: Anmeldung funktioniert nur, wenn die Tür geöffnet ist – Nein: Anmeldung funktioniert auch, wenn die Tür geschlossen ist

Menüpunkt 6.4 Bediener



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
PIN ändern	Neue PIN eingeben	Default-PIN: 7777 Berechtigungen: – Zähler anzeigen – System reinigen – Software via USB-Stick aktualisieren
PIN gesetzt	– Ja – Nein	– Ja: PIN ist aktiv – Nein: PIN ist nicht aktiv
Benutzerprofil aktivieren	– Ja – Nein	– Ja: Benutzerprofil ist aktiv – Nein: Benutzerprofil ist nicht aktiv
Zum Anmelden Tür öffnen	– Ja – Nein	– Ja: Anmeldung funktioniert nur, wenn die Tür geöffnet ist – Nein: Anmeldung funktioniert auch, wenn die Tür geschlossen ist

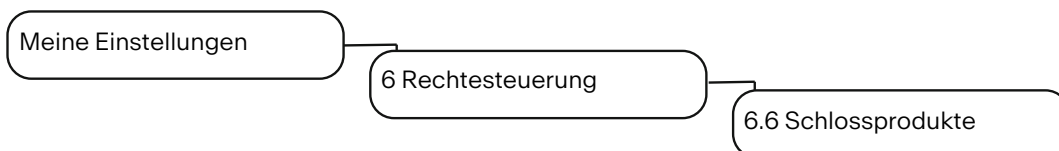
Menüpunkt 6.5 Reinigungspersonal



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
PIN ändern	Neue PIN eingeben	Default-PIN: 5555 Berechtigungen: – Ausschliesslich Zugriff auf Reinigung und Wartung
PIN gesetzt	– Ja – Nein	– Ja: PIN ist aktiv – Nein: PIN ist nicht aktiv
Benutzerprofil aktivieren	– Ja – Nein	– Ja: Benutzerprofil ist aktiv – Nein: Benutzerprofil ist nicht aktiv

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zum Anmelden Tür öffnen	– Ja – Nein	– Ja: Anmeldung funktioniert nur, wenn die Tür geöffnet ist – Nein: Anmeldung funktioniert auch, wenn die Tür geschlossen ist

Menüpunkt 6.6 Schlossprodukte



Ein Schlossprodukt kann nur nach der Eingabe eines PIN-Codes bezogen werden.

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
PIN ändern	Neue PIN eingeben	Default-PIN: 8888
PIN gesetzt	– Ja – Nein	– Ja: PIN ist aktiv – Nein: PIN ist nicht aktiv
Benutzerprofil aktivieren	– Ja – Nein	– Ja: Benutzerprofil ist aktiv – Nein: Benutzerprofil ist nicht aktiv

Menüpunkt 6.7 Ein/Aus Maschine



PIN-Code, der zum Ein- und Ausschalten der Maschine berechtigt.

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
PIN ändern	Neue PIN eingeben	Default-PIN: 9999
PIN gesetzt	– Ja – Nein	– Ja: PIN ist aktiv – Nein: PIN ist nicht aktiv
Benutzerprofil aktivieren	– Ja – Nein	– Ja: Benutzerprofil ist aktiv – Nein: Benutzerprofil ist nicht aktiv – Default: Nein

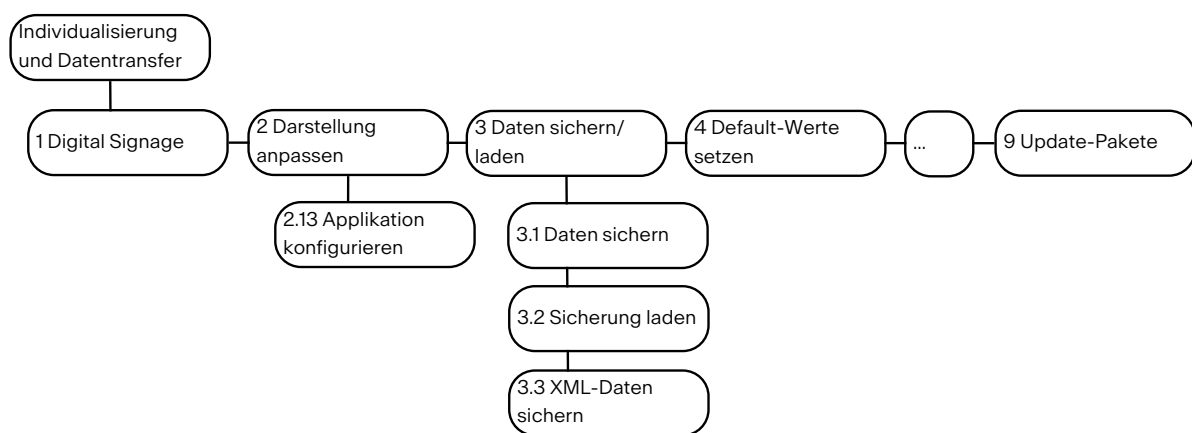
12 INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER

12.1 Übersicht

Dieses Menü bietet Ihnen folgende Möglichkeiten:

- Ihre eigenen Medien für Bildschirmschoner oder als Werbeträger verwenden.
- Das Verhalten der verschiedenen Bedienmodi und des Bildschirmschoners konfigurieren.
- Die Daten der Kaffeemaschine auf einem USB-Stick sichern.
- Eine bestehende Datensicherung auf die Kaffeemaschine laden.
- Ein heruntergeladenes FrankeCloud-Update durchführen.

12.2 Menübaum Individualisierung und Datentransfer



Mit 4 Default-Werte setzen können ausgewählte Parameter auf die voreingestellten Werte zurückgesetzt werden.

8 USB-Stick auswerfen meldet angeschlossene USB-Sticks ab. Ist ein USB-Stick angemeldet, erscheint der Menüpunkt in grün, sonst orange.

Die Multimedia-Funktionen sind nur im Bedienmodus **SelfServe** [36] nutzbar.

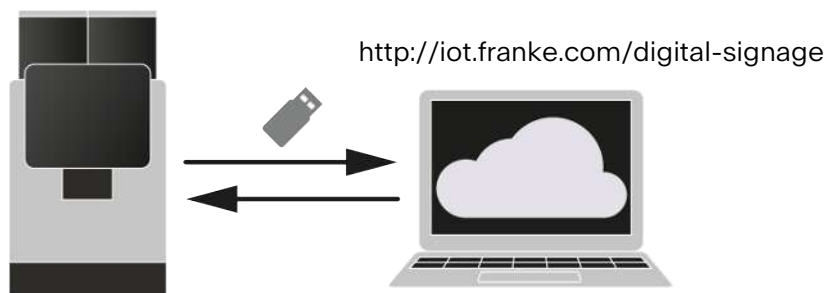
Die digitale Reinigungsanleitung (PKT) ist ab Software-Version 4.20 direkt in der Software integriert.

12.3 Multimedia-Funktionen

- Bilddateien oder Videodateien als Werbeträger verwenden
- Bilddateien oder Videodateien als Bildschirmschoner verwenden

12.4 Digital Signage über USB-Stick verwalten

Die Auswahl und Anzeigzeiten Ihrer Werbeträger (Digital Signage) können Sie in einem frei zugänglichen Webtool pflegen. Hierzu exportieren und importieren Sie die entsprechende Datei mit einem USB-Stick.



- ✓ Die Kaffeemaschine hat die Software-Version 4.0 oder höher.
- 1. Einen USB-Stick an der Maschine einstecken.
- 2. Den Menüpunkt **Individualisierung und Datentransfer** > **1 Digital Signage** aufrufen.
- 3. Die Schaltfläche **Digital Signage exportieren** antippen.
- 4. Für den Parameter **USB-Stick auswerfen** den Wert **Ja** wählen.
- 5. Die Schaltfläche **Exportieren** antippen.
 - ⇒ Die Kaffeemaschine speichert die Datei *.bundle auf den USB-Stick.
- 6. Den USB-Stick entfernen.
- 7. Den USB-Stick mit einem beliebigen Computer verbinden.
- 8. Im Browser die Webseite <http://iot.franke.com/digital-signage> aufrufen.
- 9. Die Datei *.bundle vom USB-Stick per Drag&Drop oder Datei-Explorer auf die Webseite übertragen.
 - ⇒ Die Einstellungsmöglichkeiten für Digital Signage erscheinen.
- 10. Die gewünschten Einstellungen vornehmen.
- 11. Die Datei über das Stift-Icon oben links umbenennen, falls gewünscht.
- 12. Die Schaltfläche **Download** unten links im Fenster antippen.
 - ⇒ Die Webseite fragt, ob die gemachten Änderungen gespeichert werden sollen.
- 13. Die Frage bestätigen.
- 14. Den Wert **Manual** wählen.
- 15. Die Schaltfläche **Download bundle** antippen.
 - ⇒ Die heruntergeladene Datei *.bundle landet im Download-Ordner des Computers.
- 16. Die Datei *.bundle auf den USB-Stick verschieben.
- 17. Den USB-Stick entfernen.
- 18. Den USB-Stick an der Maschine einstecken.
- 19. Den Menüpunkt **Individualisierung und Datentransfer** > **1 Digital Signage** aufrufen.
- 20. Die Schaltfläche **Digital Signage importieren** antippen.
- 21. Die überarbeitete Datei *.bundle wählen.
- 22. Die Schaltfläche **Herunterladen und installieren** antippen.
 - ⇒ Die Kaffeemaschine übernimmt die neuen Einstellungen.

12.5 Applikation konfigurieren



Vorgenommene Änderungen werden erst aktiv, nachdem die Schaltfläche **Speichern** angetippt wurde.

12.5.1 Spracheinstellungen

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Sprache	Alle verfügbaren Sprachen	
Sprachumschaltung	– Ja – Nein	– Ja: Während der Produktauswahl erscheint oben rechts eine Länderflagge. Durch Antippen der Flagge erscheinen die unter Sprache 1-6 festgelegten Sprachen. Wird eine Sprache gewählt, erscheinen die übersetzten Getränkebezeichnungen und Abrechnungsangaben. Nach Ablauf der unter Timeout Sprachumschaltung bestimmten Dauer erscheint wieder die unter Sprache festgelegte Standardsprache. – Nein: Die Sprachumschaltung ist deaktiviert
Timeout Sprachumschaltung	20–120 s	Wartezeit, nach der die Kaffeemaschine wieder auf die in Sprache oder unter Menüpunkt 1.1 Sprache  57 eingestellte Standardsprache umschaltet
Sprache 1-6	Alle verfügbaren Sprachen	– Erscheint nur, wenn für Sprachumschaltung der Wert Ja gewählt ist – Bestimmt, wie viele und welche Alternativsprachen während der Produktauswahl verfügbar sind

12.5.2 Bedienmodus

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Bedienmodus	– Selbstbedienung - SelfServe – Bedient - Pro-Serve	
Bedienmodus	Individualisiert	Jeder Bedienmodus ist Individualisiert
Abbruchtaste ausblenden	– Ja – Nein	Erscheint nur, wenn unter Bedienmodus der Wert Selbstbedienung - SelfServe gewählt ist
Uhr anzeigen	– Ja – Nein	
Display-Helligkeit	15–100 % Schrittweite 1	
Akustisches Signal bei Produktzubereitung	– Ja – Nein	
Akustisches Signal bei Fehlermeldungen	– Ja – Nein	
Detaillierter Produktausgabe-Report	– Ja – Nein	

12.5.3 Darstellung [Bedienmodus]



Je nach Bedienmodus stehen unterschiedliche Darstellungsparameter zur Verfügung.

12.5.4 CupDetection



CupDetection ist eine Funktion, die mithilfe eines Messfühlers vorn an der Kaffeemaschine unterhalb des Auslaufs erkennt, ob sich ein Trinkgefäß auf dem Tropfgitter befindet.

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Beim Spülen	– Ja – Nein	
Beim Produktbezug	– Ja – Nein	
[Kein Parameter]	[RGB-Farbmischung]	– Echtzeitvorschau der Farbmischung für Dynamic Spout Light (DLI) – Weisses Licht: 3 x 100 – Kein Licht: 3 x 0
Beleuchtung rot	0–100 % Schrittweite 1	
Beleuchtung grün	0–100 % Schrittweite 1	
Beleuchtung blau	0–100 % Schrittweite 1	

12.5.5 Nährwerteinstellungen

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Nährwertangaben anzeigen	– Ja – Nein	– Erscheint nur, wenn unter Bedienmodus der Wert Selbstbedienung - SelfServe gewählt ist – Anzeige der Nährwertangaben aktivieren/deaktivieren – Die Nährwertangaben können unter Menü 4 Nährwertangaben [66] eingegeben werden
Weitere Nährwertangaben	Freitexteingabe	

12.5.6 Abrechnung

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Auswahl	– Münzen – Karten – Kundenkarte – Kontaktlos – Mobiltelefon – Banknoten	
Popup-Fenster anzeigen	– Ja – Nein	Popup-Fenster der Abrechnung aktivieren/deaktivieren

12.5.7 Transaktionsfreigabe (API)



Kein Zusammenhang der Parameter

Die Parameter Transaktionsfreigabe aktivieren und Remote Control zulassen können ähnliche Anwendungsfälle abdecken, hängen jedoch nicht zusammen.

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Transaktionsfreigabe aktivieren	– Ja – Nein	Die Transaktionsfreigabe ermöglicht die Interaktion zwischen Kaffeemaschine und Third-Party-App. Der Anwendungsfall ist gleich wie bei Remote Control, anstelle einer Franke-eigenen Web-App kommt jedoch die App eines Drittherstellers zum Einsatz.
Remote Control zulassen	– Ja – Nein	Bei Remote Control verweist die Kaffeemaschine auf einen QR-Code, der zu einer Franke-eigenen Web-App führt. Die Web-App ermöglicht sowohl Getränkeauswahl als auch Zahlung über das Handy. Nach erfolgreichem Zahlungseingang stösst die App die Getränkeproduktion an.

12.6 Daten sichern/laden

12.6.1 Daten sichern

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Konfiguration und Medien exportieren	3.1 Daten sichern	– Konfiguration exportieren – Franke-Medien sichern – Eigene Medien sichern – USB-Stick automatisch auswerfen – Anzeige des Dateinamens

12.6.2 XML-Daten sichern

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
XML-Daten sichern	3.3 XML-Daten sichern	Betriebsdaten wie Wartungsdaten, Fehlerprotokoll oder Produkt- und Maschinenzähler exportieren – USB-Stick automatisch auswerfen – Anzeige des Dateinamens

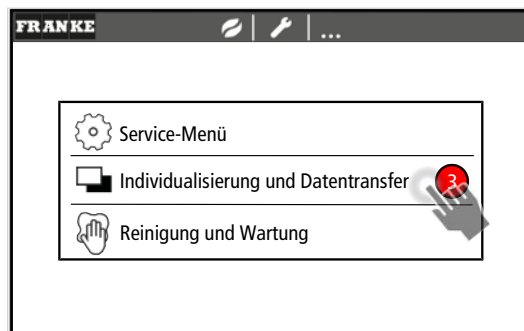
12.7 Default-Werte setzen

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Default-Werte setzen	4 Default-Werte setzen	In den ausgewählten Bereichen die Default-Werte (z. B. Variable und fixe Daten) wiederherstellen oder Zähler (Produkt- und Maschinenzähler) sowie Dateien (Produkt- und Fehler-Log, Dateien) löschen Vorgenommene Änderungen durch Antippen der Schaltfläche Anwenden bestätigen

12.8 Konfigurationen aktivieren

Werden Updates (Menü-Bundle, Software-Version etc.) über das Dashboard Deployment oder per USB-Stick auf die Kaffeemaschine übertragen, müssen diese auf der Kaffeemaschine aktiviert werden. Im Menü Individualisierung und Datentransfer der Kaffeemaschine sind die verfügbaren Update-Pakete ersichtlich.

- ✓ Es wurde eine Konfiguration, ein Menü-Bundle oder eine neue Software-Version über das Dashboard Deployment auf die Kaffeemaschine geladen.
- 1. Das Franke-Logo antippen.
- 2. Den PIN eingeben.
- 3. OK antippen.
- ⇒ Neben dem Menü Individualisierung und Datentransfer ist die Anzahl verfügbarer Updates ersichtlich.



- 4. Das Menü Individualisierung und Datentransfer wählen.
- 5. Den Menüpunkt 9 Update-Pakete wählen.
- 6. Das gewünschte Update-Paket auswählen und die Schaltfläche Herunterladen und importieren antippen.
 - ⇒ Das Update-Paket wird importiert.
- 7. Die Schaltfläche Installieren antippen.
 - ⇒ Das Update-Paket wird installiert.

13 FEHLERBEHEBUNG

13.1 System- und Fehlermeldungen

Die Kaffeemaschine zeigt System- und Fehlermeldungen an, die Hinweise zur Ursache und Vorgehensweise geben.

Darstellung von System- und Fehlermeldungen [16]



Wenn das ganze System von einem Fehler betroffen ist, erscheinen Fehlermeldungen automatisch. Bei schweren Fehlern muss die Kaffeemaschine neu gestartet werden.

- a) Zum Neustarten schalten Sie die Kaffeemaschine am Hauptschalter  aus.
- b) Warten Sie eine Minute und schalten Sie die Kaffeemaschine wieder ein.
- c) Überprüfen Sie die Stromversorgung, wenn die Kaffeemaschine nicht startet.
- d) Kontaktieren Sie Ihren Servicetechniker, wenn die Maschine nicht neu gestartet werden kann bzw. wenn Sie den Fehler nicht beheben können.

13.2 Fehlerbehebung am System

Fehlermeldung/Problem	Mögliche Ursache	Massnahme
Fehlermeldung E79 Flowmeterfehler	Störung des Wasserdurchflusses	Kupplung bei Wassertank bzw. Wasseranschluss prüfen Wenn die Fehlermeldung während der Ausgabe eines Produkts erscheint, ist vermutlich das Sieb des Brühmoduls verstopft – Den Mahlgrad gröber einstellen und/oder die Mahlmenge reduzieren – Das Brühmodul ausbauen und spülen – Die Reinigung der Kaffeemaschine starten
Touch-Display reagiert nicht mehr richtig	Überlastete Maschinen-Software	Es gibt zwei verschiedene Varianten der Fehlerbehebung: – Variante 1: Die Tür der Kaffeemaschine öffnen und den Hauptschalter betätigen, um das System auszuschalten. Nach 1 min die Kaffeemaschine wieder einschalten. – Variante 2: Die Kaffeemaschine über die Bedieneinheit ausschalten. Anschließend über den ESM neu starten.

13.3 Tipps für gute Kaffegetränke



HINWEIS

Schlechte Getränkequalität

Das Öl der Kaffeebohnen setzt sich auf der Innenseite des Bohnenbehälters als dünner Ölfilm ab. Das abgesetzte Öl altert schnell und verschlechtert den Geschmack der Getränke.

- Beseitigen Sie den Ölfilm auf der Innenseite der Bohnenbehälter täglich.
- Benutzen Sie hierzu ein trockenes oder nur mit Wasser angefeuchtetes Tuch.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, da diese den Kaffeegeschmack verändern.



Die Aromen der Kaffeebohnen verflüchtigen sich im Bohnenbehälter durch Wärme und Luftaustausch. Ab 3 Stunden verschlechtert sich bereits die Qualität.

- Kaffeebohnen dürfen nicht feucht werden.
- Verschliessen Sie geöffnete Bohnenverpackungen luftdicht.
- Lagern Sie Kaffeebohnen nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank.
- Füllen Sie nur so viele Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter, wie Sie für die nächsten 3 Stunden brauchen.

13.4 Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Abhilfe
Kaffee schmeckt fade	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen Mahlgrad einstellen [31]
	Zu wenig Kaffee	Kaffeemenge erhöhen Menü 2 Getränke einstellen [63]
	Temperatur zu niedrig	Temperatur erhöhen Menü 2 Getränke einstellen [63]
	Kaffee ist alt	Frischen Kaffee verwenden
	Bohnenbehälter nicht korrekt verriegelt	Verriegelung des Bohnenbehälters prüfen Bohnenbehälter befüllen [30]
Kaffee schmeckt seltsam	Schlechte Mahlung	Kundendienst kontaktieren
	Geringer Kaffeeverbrauch	Wenig Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter einfüllen
	Verdorbene Kaffeebohnen	Kaffeebohnen ersetzen
	Reinigungsmittelrückstände	Maschine spülen
	Tasse verschmutzt	Spülmaschine prüfen
	Schlechte Wasserqualität (Chlor, Härte etc.)	Wasserqualität prüfen lassen Wasserqualität [28]
Kaffee schmeckt bitter	Temperatur zu hoch	Kaffeetemperatur herabsetzen Menü 2 Getränke einstellen [63]
	Zu feine Mahlung	Mahlgrad gröber einstellen Mahlgrad einstellen

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Abhilfe
Kaffee schmeckt sauer	Kaffeemenge zu gering	Kaffeemenge erhöhen Menü 2 Getränke einstellen [63]
	Röstung zu dunkel	Hellere Kaffeeröstung verwenden
	Temperatur zu niedrig	Kaffeetemperatur erhöhen Menü 2 Getränke einstellen [63]
	Röstung zu hell	Dunklere Kaffeeröstung verwenden
	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen Mahlgrad einstellen [31]
Konsistenz der Pulverprodukte	Dickflüssig	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Dünnflüssig	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Pulver klumpig oder feucht	Pulversystem reinigen und trocknen
Geschmack der Pulverprodukte	Zu süß	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Zu wenig süß	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Seltsamer Geschmack	Pulversystem reinigen

14 AUSSERBETRIEBNAHME

14.1 Ausserbetriebnahme vorbereiten

1. Die automatische Reinigung der Maschine durchführen. **Reinigung und Pflege durchführen [48]**
2. Den Bohnen- und Pulverbehälter (falls vorhanden) leeren.
3. Den Bohnen- und Pulverbehälter (falls vorhanden) reinigen.
4. Den Satzbehälter reinigen.

14.2 Daten sichern

Diese Anleitung gilt für Kaffeemaschinen ohne FrankeCloud.

1. Im Service-Menü unter Individualisierung und Datentransfer den Menüpunkt Daten sichern/laden aufrufen.
2. Daten sichern/laden aufrufen.
3. Den USB-Stick anschliessen und Export wählen.
- ⇒ Die Maschinendaten und die Konfiguration werden auf dem USB-Stick gesichert.
4. Ja antippen, um den USB-Stick nach der Datensicherung auszuwerfen.

14.3 Vorübergehende Ausserbetriebnahme (bis 3 Wochen)



Den Netzstecker ziehen.

- ✓ Die Maschine verbleibt am Einsatzort.
- ✓ Die automatische Reinigung der Maschine wurde durchgeführt. **Reinigung und Pflege durchführen [48]**
- 1. Den Energiesparmodus aufrufen.
- 2. Die Maschine vom Stromnetz trennen.
- 3. Bei Maschine mit Wasseranschluss die Wasserzufuhr schliessen.

14.4 Langfristige Ausserbetriebnahme



HINWEIS

Beeinträchtigung der Funktionstauglichkeit bei langfristiger Ausserbetriebnahme und Einlagerung

Für eine spätere Wiederinbetriebnahme ist es unumgänglich, den Service in Anspruch zu nehmen. Die Kaffeemaschine muss gewartet, installiert und vor dem Produktbezug gereinigt werden.

- a) Kontaktieren Sie den Franke-Service für eine fachgerechte Ausserbetriebnahme und Einlagerung.
- b) Lassen Sie die Kaffeemaschine von Ihrem Servicetechniker entleeren.
- c) Bei einer Lagerzeit von über 6 Monaten kann bei der Wiederinbetriebnahme eine Instandsetzung erforderlich werden.

14.5 Transport und Lagerung



Schützen Sie die Maschine bei Transport und Einlagerung vor mechanischen Beschädigungen und ungünstigen Umweltbedingungen.

Transportbedingungen

Schützen Sie die Maschine vor folgenden Einflüssen:

- Erschütterungen
- Staub
- Sonneneinstrahlung
- Umfallen oder Kippen
- Verrutschen beim Transport
- Frost, falls die Maschine nicht vollständig entleert ist

Lagerbedingungen

- Zulässige Lagertemperaturen bei vollständig entleerter Maschine: -10 °C bis 50 °C
- Relative Luftfeuchtigkeit: max. 80 %
- Dauerhafte und ausreichende Standsicherheit und Befestigung
- Maschine aufrecht stehend
- Maschine leer und System entleert
- Maschine und lose Teile verpackt, möglichst in der Originalverpackung

14.6 Wiederinbetriebnahme nach längerer Lager- oder Standzeit



HINWEIS

Standsschaden

Bei einer Lagerzeit oder Stillstandszeit von mehr als 6 Monaten funktionieren Bauteile möglicherweise nicht mehr einwandfrei.

- a) Kontaktieren Sie Ihren Servicetechniker für die Instandsetzung und Wiederinbetriebnahme Ihrer Maschine.

15 ENTSORGUNG

15.1 Teile und Verbrauchsmaterialien entsorgen

- Bohnen, Pulver und Kaffeesatz können kompostiert werden.
- Beachten Sie für die Entsorgung von nicht benutztem Reinigungsmittel die Information auf dem Etikett.
- Entsorgen Sie Flüssigkeiten aus dem Reinigungsbehälter oder der Tropfschale in das Abwassersystem.

15.2 Maschine und Geräte entsorgen



Das Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

- Bitte geben Sie die Kaffeemaschine bei einer offiziellen Sammelstelle oder Ihrem Händler zurück. Durch die fachgerechte Entsorgung helfen Sie, Umweltbelastungen zu vermeiden und wertvolle Rohstoffe zurückzugewinnen.



Entsorgen Sie Elektronikteile separat.



Entsorgen Sie Kunststoffteile entsprechend ihrer Kennzeichnung.



Transportieren Sie die Kaffeemaschine zu zweit.

16 TECHNISCHE DATEN

Gerätetyp	A600 (FCS4086)
Gewicht	41-58 kg
Abmessungen (Breite/Höhe/Tiefe)	340/831/602 mm
Füllmenge Bohnenbehälter: Ein Mahlwerk	2 kg
Füllmenge Bohnenbehälter: Zwei Mahlwerke	2x 1,2 kg
Füllmenge Bohnenbehälter: Drei Mahlwerke	3x 1,2 kg
Füllmenge Pulverbehälter (Option)	2x 1 kg
Geräuschemissionen	< 70 dB(A)
Umgebungstemperatur	10-32 °C
Luftfeuchtigkeit	Max. 80 %
Fassungsvermögen Satzbehälter	abhängig von der Mahlmenge

NM-Ausführung

Brüh-/Heisswasserboiler	Volumen: 0,9 l
	Betriebsdruck: 12 bar

TS-Ausführung

Brüh-/Heisswasserboiler	Volumen: 0,9 l
	Betriebsdruck: 12 bar
Dampfboiler	Volumen: 0,9 l
	Betriebsdruck: 3 bar

FM-Ausführung

Brüh-/Heisswasserboiler	Volumen: 0,9 l
	Betriebsdruck: 12 bar
Dampfboiler (optional)	Volumen: 0,9 l
	Betriebsdruck: 3 bar

16.1 Leistungsdaten nach DIN 18873-2:2016-02-01

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Netzanschluss	220-240 V 1L-N-PE 16 A 50-60 Hz	220-240 V 1L-N-PE 16 A 50-60 Hz	220-240 V 1L-N-PE 16 A 50-60 Hz
Durchmesser Brühkolben	50 mm	50 mm	50 mm
Cappuccino (Tassen pro Stunde)		114	
Cappuccino, Doppelbezug (Tassen pro Stunde)		186	
Schokolade (Tassen pro Stunde)	120	120	120
Kaffee (Tassen pro Stunde)	111	111	111
Kaffee, Doppelbezug (Tassen pro Stunde)	150	150	150
Kalte Milch (Tassen pro Stunde)			

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Espresso (Tassen pro Stunde)	150	150	150
Espresso, Doppelbezug (Tassen pro Stunde)	240	240	240
Heisswasser, (Tassen pro Stunde)	120	120	120
Latte Macchiato (Tassen pro Stunde)		96	
Latte Macchiato, Doppelbezug (Tassen pro Stunde)		132	
Milchkaffee (Tassen pro Stunde)		129	
Milchkaffee, Doppelbezug (Tassen pro Stunde)		198	
Warme Milch (Tassen pro Stunde)		117	
Warme Milch, Doppelbezug (Tassen pro Stunde)			

16.2 Energieverlust

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Energieverlust pro Tag	0,901	1,637	1,196
Energieverlust bei Milchkühlschrank-Systemen pro Tag und pro Liter Milchbehälterfassenvermögen			
Energieverlust bei Milchkühlschrank-Systemen pro Tag			
Füllmenge Milch-/Medi-umbehälter			
Veröffentlichung auf HKI-Website	2026	2026	2026

16.3 Elektrische Anschlussdaten

	Spannung (V)	Netzan-schluss	Leistung	Absicherung (A)	Frequenz (Hz)
A600	220-240	1L N PE	2900-3400	16	50/60
A600 (UL)	200-220	2L PE	4700-5600	30	60
A600 (JP)	200	2L PE	4700-5600	20	50/60

INDEX

A		
Auslauf	36, 37, 38	
Ausserbetriebnahme	81	
B		
Bedienmodus		
ProServe	23	
SelfServe	23	
Bedienungsanleitung	17	
Bestimmungsgemässe Verwendung	6	
Bildschirm		
Reinigung	51	
Wischschutz	51	
Bohnen		
Entsorgung	83	
D		
Dampfausgabe	40	
Dampflanze	40	
Dashboard	13	
E		
Elektronikteile		
Entsorgung	83	
F		
Fehlerbehebung	78	
G		
Getränk		
beziehen	36, 37, 38	
K		
Kaffeebohnen		
einfüllen	30	
Kaffeersatz		
Entsorgung	83	
Kunststoffteile		
Entsorgung	83	
M		
Mahlgrad	31	
Mahlwerk-Einstellschlüssel	18	
Manual Set	17	
Masse	25	
Medien		
Laden	76	
Sichern	76	
Messbecher	17	
P		
PIN-Codes	55	
Produktqualität	80	
Pulver		
Entsorgung	83	
R		
Reiniger für Milchsysteme		
Dosierflasche	18	
Reinigungsbehälter		
Flüssigkeit entsorgen	83	
Reinigungsmittel		
Entsorgung	83	
Reinigungstabletten	17	
S		
Sicherheit		
Gebotszeichen	7	
Hinweis	7	
Vorsicht	7	
Warnung	7	
Symbole	13	
Anleitung	13	
Dashboard	13	
Software	13	
T		
Tipps	13	
Transport	83	
Tropfschale		
Flüssigkeit entsorgen	83	
Typschild	19	
Typschlüssel	19	

U

Umgebungsbedingungen	84
----------------------	----

V

Voraussetzungen	13
-----------------	----

W

Wasseranschluss	
Anforderungen	27
Wasserhärte ermitteln	27
Wasserqualität	28
Wischschutz	51

**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