

INSTRUCCIONES DE USO A600

FCS4086



Lea las instrucciones de uso antes de realizar trabajos en la máquina.

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

ÍNDICE

1	Para su seguridad	6
1.1	Uso previsto	6
1.2	Uso no autorizado	6
1.3	Requisitos para el uso de la máquina de café	6
1.4	Explicación de las indicaciones de seguridad	7
1.5	Explicación de las señales de seguridad	7
1.6	Peligros durante el uso de la máquina de café	7
2	Explicación de los símbolos	13
2.1	Símbolos de las instrucciones	13
2.2	Símbolos del software	13
3	Volumen de suministro	17
4	Identificación	19
4.1	Posición de la placa de identificación	19
4.2	Clave de tipo	19
5	Descripción del equipo	20
5.1	Máquina de café	20
5.2	Vista de conjunto de los modos de uso	22
5.3	FrankeCloud (opcional)	24
6	Instalación	25
6.1	Preparativos	25
6.2	Dimensiones de la máquina de café	25
6.3	Requisitos en el suministro de agua	27
7	Llenar y vaciar	30
7.1	Llenar la máquina	30
7.2	Limpieza del depósito de granos	30
7.3	Ajuste del grado de molienda	31
7.4	Llenar el depósito de polvo	32
7.5	Vaciado del depósito de granos	33
7.6	Vaciado del depósito de polvo	34
7.7	Vaciado del depósito de posos	34
8	Preparación de bebidas	36
8.1	Ordenar bebidas con SelfServe	36
8.2	Ordenar bebidas con ProServe	36
8.3	Adquirir bebidas con café descafeinado	37
8.4	Preparación de agua caliente	38
8.5	Salida de vapor	39
8.6	Suministro de vapor (Autosteam/Autosteam Pro)	40

9	Limpieza y cuidado - Conceptos básicos	42
9.1	Introducción	42
9.2	HACCP	42
9.3	Requisitos básicos de higiene para el uso de leche	44
9.4	Enjuague higiénico	44
9.5	Accesorios de limpieza necesarios	44
9.6	Limpieza automática y cuidado diario	45
9.7	Símbolos relacionados con la limpieza y el cuidado	46
10	Realizar la limpieza y el mantenimiento	48
10.1	Iniciar limpieza desde el ícono	49
10.2	Iniciar la limpieza a través del menú de mantenimiento	50
10.3	Cuidado diario	50
10.4	Enjuagar la máquina de café	53
11	Configuración	55
11.1	Acceso al nivel de mantenimiento	55
11.2	Códigos PIN	55
11.3	Árbol del menú Mis ajustes	56
11.4	Métodos de inserción	56
11.5	Mi configuración	57
12	Personalización y transferencia de datos	72
12.1	Vista de conjunto	72
12.2	Árbol del menú de personalización y transferencia de datos	72
12.3	Funciones multimedia	72
12.4	Administrar Digital Signage (señalización digital) a través de una memoria USB	73
12.5	Configurar aplicación	74
12.6	Guardar/Cargar datos	77
12.7	Establecer valores por defecto	77
12.8	Activar configuraciones	77
13	Eliminación de errores	79
13.1	Avisos del sistema y de error	79
13.2	Eliminación de errores en el sistema	79
13.3	Consejos para buenas bebidas de café	80
13.4	Ayuda en caso de problemas con la calidad del producto	80
14	Puesta fuera de servicio	82
14.1	Preparación de la puesta fuera de servicio	82
14.2	Guardar datos	82
14.3	Puesta fuera de servicio temporal (hasta 3 semanas)	82
14.4	Puesta fuera de servicio prolongada	82
14.5	Transporte y almacenamiento	83

14.6	Reiniciación tras un almacenamiento o parada prolongada	83
15	Eliminación	84
15.1	Deshacerse de piezas y materiales de consumo	84
15.2	Deshacerse de máquinas y aparatos	84
16	Datos técnicos	85
16.1	Datos de potencia según la norma DIN 18873-2:2016-02-01	85
16.2	Pérdida de energía por día	86
16.3	Datos de conexión eléctrica	86
		87

1 PARA SU SEGURIDAD

1.1 Uso previsto

1.1.1 Máquina de café

- La máquina de café es una máquina para preparar bebidas destinada a un uso comercial en el sector de la gastronomía y la hotelería.
- La máquina de café es adecuada para procesar granos de café enteros, chocolate en polvo apto para máquinas automáticas y leche fresca.
- La máquina de café es apropiada para la preparación de bebidas conforme a las instrucciones del presente manual de uso y los datos técnicos.
- La máquina de café solo es apta para utilizarla en interiores.

A tener en cuenta

- La máquina de café no es adecuada para utilizarse al aire libre.

1.1.2 Equipos complementarios

El uso previsto de los equipos complementarios se describe en las instrucciones de uso del equipo complementario correspondiente.

1.2 Uso no autorizado

- Los niños menores de 8 años no deben utilizar el aparato.
- No utilice el aparato en los siguientes casos:
 - Si faltan las tapas, los paneles laterales, u otras piezas del aparato
 - Si el aparato, el cable de alimentación o los cables de conexión están dañados
 - Si no conoce sus funciones
 - Si el aparato no se ha limpiado o llenado como se indica en las instrucciones
- Cualquier uso que difiera o exceda el uso descrito en estas instrucciones se considerará un uso indebido. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan derivarse de ello.

1.3 Requisitos para el uso de la máquina de café

- La máquina de café está diseñada para ser utilizada por personal capacitado o para el área de autoservicio.
- Las máquinas de café destinadas a una zona de autoservicio deben contar con una supervisión permanente para proteger a los usuarios.
- Los niños y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimientos, solo pueden utilizar la máquina de café bajo supervisión o tras haber recibido las instrucciones adecuadas por parte de una persona responsable de su seguridad, y no deben jugar con la máquina de café. La limpieza y mantenimiento no podrán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Todo operador de la máquina de café debe haber leído y comprendido las instrucciones. Esto no es aplicable para el uso en áreas de autoservicio.
- No ponga en funcionamiento la máquina de café ni los equipos complementarios hasta que haya leído y comprendido completamente estas instrucciones.

1.4 Explicación de las indicaciones de seguridad

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

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



ADVERTENCIA

Describe un posible peligro inminente. Si no se evita, puede producirse la muerte o lesiones graves.



ATENCIÓN

Describe un posible peligro inminente. Si no se evita, puede provocar lesiones leves.



AVISO

Informa sobre los riesgos de daños materiales.

1.5 Explicación de las señales de seguridad

Para la protección de las personas y los bienes materiales, debe tener en cuenta las señales de seguridad.



Lea las instrucciones.



Desenchufe la clavija de alimentación.

1.6 Peligros durante el uso de la máquina de café



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio

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

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

**ADVERTENCIA****Riesgo de muerte por descarga eléctrica**

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

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

**ADVERTENCIA****Riesgo de muerte por descarga eléctrica**

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

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

**ADVERTENCIA****Riesgo de muerte por descarga eléctrica**

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

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

**ADVERTENCIA****Peligro de escaldaduras**

Durante la limpieza se expulsa agua caliente.

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



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

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

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



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Las bebidas calientes pueden provocar escaldaduras.

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



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

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

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



ATENCIÓN

Cortes/contusiones

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

- a) Limpie cuidadosamente el depósito de polvo.



ATENCIÓN

Irritación por agente limpiador

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

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



ATENCIÓN

Riesgo para la salud debido a la formación de gérmenes

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

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

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

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

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

**ATENCIÓN****Alimentos en mal estado o contaminados**

Los alimentos viejos y anti-higiénicos o contaminados pueden suponer un riesgo para la salud.

- a) Utilice el aparato únicamente si se encuentra en buenas condiciones higiénicas y se ha limpiado según lo previsto.
- b) Utilice únicamente los líquidos que se mencionan en la sección «Uso previsto».

**ATENCIÓN****Formación de moho**

Puede formarse moho en los posos de café.

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

**ATENCIÓN****Formación de moho**

La humedad en el depósito de granos puede provocar la proliferación de moho.

- a) No coloque el depósito de granos en contacto directo con agua.
- b) Utilice únicamente un paño húmedo para limpiarlo.
- c) Asegúrese de que el depósito de granos esté completamente seco antes de colocarlo.

**ATENCIÓN****Riesgos para la salud por el uso de productos de limpieza inadecuados**

El uso de productos de limpieza inadecuados puede poner en riesgo su salud.

- a) Utilice exclusivamente los productos de limpieza previstos para la máquina.

**AVISO****Daño del aparato**

Los cables de conexión pueden sufrir daños si se someten a esfuerzos de tracción.

La penetración de humedad puede causar daños.

La instalación del aparato en un lugar inadecuado puede causar daños.

- a) No tire en ningún caso de los cables de conexión.
- b) Coloque los cables de conexión de manera que no generen un peligro de tropiezo.
- c) No utilice chorros de agua o de vapor para la limpieza.
- d) Proteja el aparato contra factores atmosféricos adversos, como lluvia, heladas o radiación solar directa.
- e) Coloque el aparato únicamente sobre una superficie plana y estable.
- f) No utilice llamas cerca del aparato.
- g) Proteja el aparato de la humedad y las salpicaduras de agua.



AVISO

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

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

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



AVISO

Llenado erróneo de depósitos

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

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



AVISO

Alteración del funcionamiento

Si los depósitos de granos y polvo no están bien bloqueados, pueden verse afectados el funcionamiento de la máquina de café y la calidad del producto.

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



AVISO

Mala calidad de la bebida

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

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



AVISO

Daños

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

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

**AVISO****Daños por sobrecalentamiento**

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

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

**AVISO****Componentes sucios**

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

- a) Limpie los componentes extraíbles cuando la máquina de café se lo indique o cuando observe que están sucios.

**AVISO****Ensuciamiento por polvo**

El polvo puede salir del depósito de polvo.

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

**AVISO****Daños en la máquina por utilizar productos de limpieza inadecuados**

El uso de productos de limpieza incorrectos puede dañar la máquina.

- a) Utilice exclusivamente los productos de limpieza previstos para la máquina.

**AVISO****Productos de limpieza Franke**

- a) Utilice los productos de limpieza de Franke. Estos están perfectamente adaptados a su Máquina de café y, si se utilizan correctamente, garantizan un alto nivel de higiene.



¿Tiene alguna pregunta todavía para la que no encuentre respuesta en estas instrucciones? No dude en ponerse en contacto con su socio local de servicio al cliente, con el servicio al cliente de Franke o con Franke Kaffeemaschinen AG en Aarburg.

- a) Los datos de contacto se encuentran en la parte trasera de las instrucciones de uso.

2 EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

2.1 Símbolos de las instrucciones

2.1.1 Orientación

Símbolo	Descripción
	Este símbolo indica trucos y consejos prácticos, así como información adicional
	Requisitos para los pasos de acción
	Grado fino de molienda
	Grado grueso de molienda
	Resultado o resultado intermedio durante los pasos de manipulación
	Depósito de granos
	Depósito de polvo
	Vaciado del depósito de posos

2.2 Símbolos del software

2.2.1 Símbolos de la interfaz de usuario



Los símbolos que se muestran dependen del tipo de producto y del modo de uso.



Si se ilumina un símbolo en el panel de control, tóquelo para ver información e instrucciones adicionales. Si aparece un error, encontrará ayuda en el capítulo **Eliminación de errores** [79].

Símbolos empleados en el panel de control

Símbolo	Denominación	Descripción
	Idioma	Permite cambiar a otro idioma

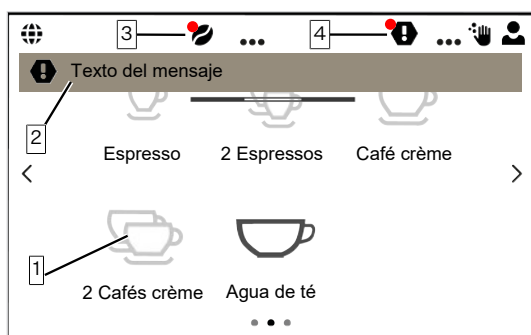
Símbolo	Denominación	Descripción
	Granos de café	Mensaje para el recurso "Granos de café"
	Depósito de leche	Mensaje para el recurso "Leche"
	Chocolate en polvo	Mensaje para el recurso "Chocolate en polvo"
	Sabor	Mensaje para el recurso "Sabor"
	Nivel de mantenimiento	Abrir el nivel de mantenimiento de la máquina de café
	Depósito de posos	Mensajes relacionados con el depósito de posos
	Bloquear salida	Bloquea la salida para que no se mueva automáticamente hacia arriba o hacia abajo
	Purgar	Enciende la lanza de vapor y elimina el agua condensada en la tubería de vapor
	Desplegar	Despliega un parámetro y muestra todos los ajustes disponibles
	Confirmar	Comienza la producción de bebidas
	Cancelar	Se interrumpe la producción de bebidas
	Paso operativo	Paso dentro de una secuencia de acciones de la unidad de control
	Página actual	Muestra la posición de la página actual

Símbolo	Denominación	Descripción
	Pasar la página	Desplazarse hacia la izquierda o hacia la derecha por la gama de productos

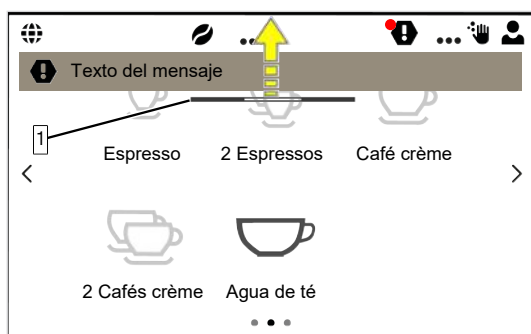
Símbolos para la limpieza y el cuidado

Símbolo	Denominación	Descripción
	Limpiar	Inicia la limpieza o muestra mensajes relacionados con la limpieza
	Enjuagar	Se enjuaga la máquina de café
	Cepillo de limpieza	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Franke Care Spray	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Papel de cocina	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Paño de limpieza húmedo	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Agua	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Requisitos del HACCP	Cumplir las normas HACCP de la empresa
	No interrumpir la cadena de frío	
	Higiene de manos y la superficie de trabajo	Lávese las manos y limpie las superficies de trabajo antes de realizar cualquier tarea
	Utilizar agente limpiador Franke	Para la limpieza, utilice únicamente los productos de limpieza originales de Franke
	No apto para lavavajillas	Limpiar a mano las piezas extraíbles

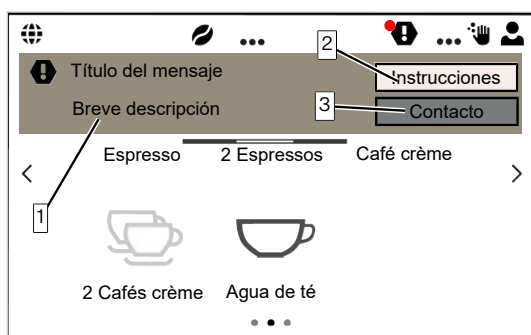
2.2.2 Visualización de avisos de error y del sistema



1. Bebida agotada, no disponible
2. Mensaje que aparece en la parte superior de la pantalla
3. Énfasis en el mensaje específico del recurso
4. Resaltado adicional de mensajes del sistema y avisos de error



Para ocultar los mensajes, deslice la barra [1] hacia arriba o pulse sobre ella.



1. Breve descripción que se muestra al tocar mensajes complejos
2. Explicación detallada y paso a paso del procedimiento
3. Contacto con el técnico de servicio

3 VOLUMEN DE SUMINISTRO



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

	Designación de artículo	Número de artículo
	Set de manuales	
	Pastillas de limpieza (100 unidades)	567.0000.010
	Pastillas de limpieza (EE. UU./ Canadá)	567.0000.002
	Franke Care Spray	567.0752.730
	– Atomizador	560.0755.790
	– Cabezal pulverizador	560.0752.738
	Vaso medidor (1000 ml)	560.0002.653
	Pincel de limpieza	560.0003.716
	Cepillo de limpieza	560.0752.804
	Franke Care paño de limpieza	560.0002.315

	Designación de artículo	Número de artículo
	Llave de ajuste del molino	560.0751.353
	Llave para aireador/tubo flexible	560.0522.696
	Limpiador para sistemas de leche (botella dosificadora)	567.0000.005
	Limpiador para sistemas de leche (botella dosificadora) (EE. UU./Canadá/México)	567.0000.006

4 IDENTIFICACIÓN

4.1 Posición de la placa de identificación

4.1.1 Máquina de café



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

4.2 Clave de tipo

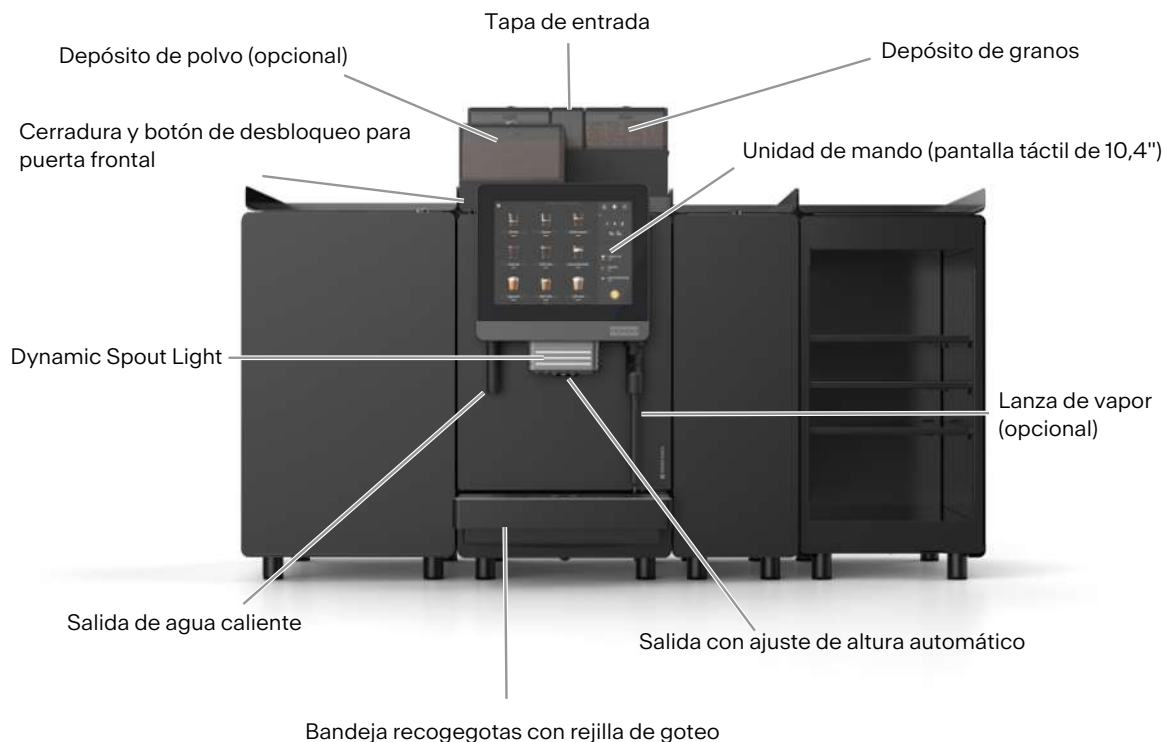
4.2.1 Máquina de café

Clave de tipo	Descripción
A600	Máquina de café (totalmente automática)
	Serie: A
	Tamaño: 600
NM	NoMilk (máquina de café sin sistema de leche)
TS	TwoStep (producción manual de espuma de leche con lanza de vapor)
FM	FoamMaster (espuma de leche caliente y fría, leche caliente y fría)
Pro	Módulo de bombeo integrado (en una unidad de refrigeración Franke)
Plus	Módulo de bombeo en la máquina de café (en una unidad de refrigeración de terceros)
1G	1 molino
2G	2 molinos
3G	3 molinillos
1P	1 dosificador de polvo
2P	2 dosificadores de polvo
H1	Salida de agua caliente izquierda
C1	Salida individual
C2	Salida doble
S1	Lanza de vapor
S2	Autosteam (lanza de vapor con sensor de temperatura)
S3	Autosteam Pro (lanza de vapor con sensor de temperatura y consistencia programable de la espuma de leche)
W1	Toma de agua

5 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

5.1 Máquina de café

La máquina de café está disponible en numerosas opciones. Para ofrecer una visión general, presentamos a continuación un ejemplo de configuración. Tenga en cuenta que su máquina de café puede tener un aspecto diferente dependiendo de la configuración.



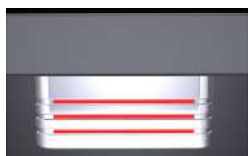
Luces de apagado (Dynamic Spout Light (DLI))

Las luces de apagado son dinámicas e indican el estado de la máquina de café mediante los colores correspondientes.



Modo de espera

El brillo blanco permanente de las 3 barras LED indica que la máquina de café está lista para seleccionar bebidas.



Modo de error

El parpadeo rojo de las 3 barras LED indica un error que impide seguir adquiriendo productos. Los detalles del aviso de error se muestran en la pantalla de la máquina de café.



Advertencia antes del enjuague/limpieza

El parpadeo azul de las 3 barras LED indica que la máquina de café está a punto de iniciar un proceso de enjuague o limpieza.

5.1.1 Estándar

- Pantalla táctil de 10,4 in
- Un molino
- Salida de agua caliente izquierda
- Salida con ajuste de altura automático y Dynamic Spout Light (DLI)
- Iluminación de salida
- iQFlow™
- First Shot
- Sistema de caldera con aislamiento al vacío HeatGuard
- FrankeOS
- FrankeConnect
- Concepto modular de limpieza y cuidado IndividualClean
- Color de la máquina OnyxGranite o Mahogany
- Patas ajustables, 40 mm
- Toma de agua
- Soporte de archivos de video

Modelo TS

- Lanza de vapor S1

Modelo FM Plus

- Nuevo FoamMaster
- Kit de conexión para unidad de refrigeración de terceros

Modelo FM Pro

- Nuevo FoamMaster

5.1.2 Opciones

- Depósitos de granos o de polvo con cierre
- Puerta con cerradura
- Segundo molino
- Tercer molinillo
- Depósito de polvo
- Segundo depósito de polvo
- CupDetection (mediante sensor de taza)
- Temperatura de bebida individual PrecisionTemp
- Patas ajustables, 70 mm
- Patas ajustables, 100 mm

Modelo TS

- Autosteam (lanza de vapor con sensor de temperatura)
- Autosteam Pro (lanza de vapor con sensor de temperatura y consistencia programable de la espuma de leche)

Modelo FM Plus

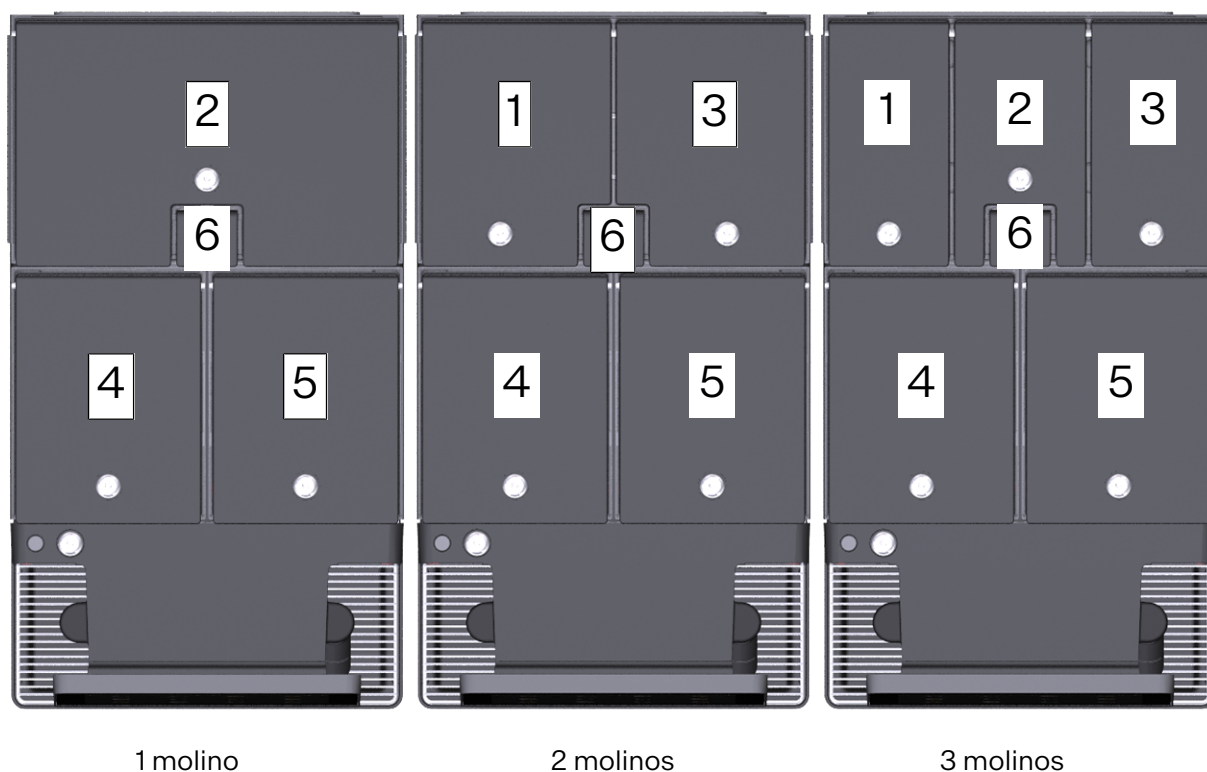
- Lanza de vapor

- Autosteam (lanza de vapor con sensor de temperatura)
- Autosteam Pro (lanza de vapor con sensor de temperatura y consistencia programable de la espuma de leche)

Modelo FM Pro

- Dos tipos de leche (DualMilk (DMI) o IndividualMilk (IMI))
- Lanza de vapor
- Autosteam (lanza de vapor con sensor de temperatura)
- Autosteam Pro (lanza de vapor con sensor de temperatura y consistencia programable de la espuma de leche)

Posiciones de los depósitos



1	Molino	2	Molino
3	Molino	4	Depósito de polvo o molino
5	Depósito de polvo o ActiveChill	6	Tolva de carga para café molido y pastillas de limpieza

El número total de molinos instalados se muestra en la placa **placa de identificación** [19].

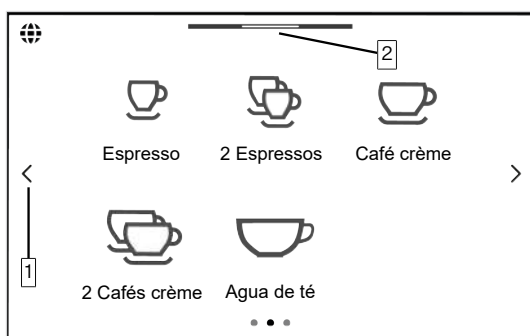
5.2 Vista de conjunto de los modos de uso



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

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

5.2.1 Interfaz de usuario



1 Navegación hacia adelante o atrás

2 Desliza la barra hacia abajo para obtener información y opciones

5.2.2 Modo de uso ProServe



ProServe es el modo de uso para el uso asistido. Mientras su máquina de café prepara un producto pueden añadirse otros pedidos.

1 Navegación hacia adelante o atrás

2 Abrir para ver las opciones de filtro

3 Lista de espera de bebidas

4 Bebida actualmente en producción

5.2.3 Modo de uso SelfServe



El modo de uso SelfServe es la configuración predeterminada para el área de autoservicio. Si su cliente ha seleccionado una bebida, puede adaptarla en el segundo paso, siempre y cuando estén activadas las opciones de productos.

Adaptaciones individuales

- Disposición individual de las bebidas
- Activar Credit Mode

5.3 FrankeCloud (opcional)

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

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

6 INSTALACIÓN

6.1 Preparativos

- La conexión a la red de la máquina de café debe constar de un interruptor diferencial (FI).
- Cualquier fase de la alimentación de corriente deberá poder interrumpirse mediante un interruptor.
- La conexión a la toma de agua debe cumplir Requisitos en el suministro de agua, así como las normas y regulaciones locales y nacionales.
- La máquina de café debe conectarse a la toma de agua con el juego de mangueras incluido en el suministro. No utilice otros tubos flexibles de agua.
- Asegúrese de que la máquina de café pueda colocarse sobre un soporte horizontal y estable con una capacidad de carga de al menos 150 kg. La unidad de mando debe estar a la altura de los ojos y permitir una operación ergonómica.

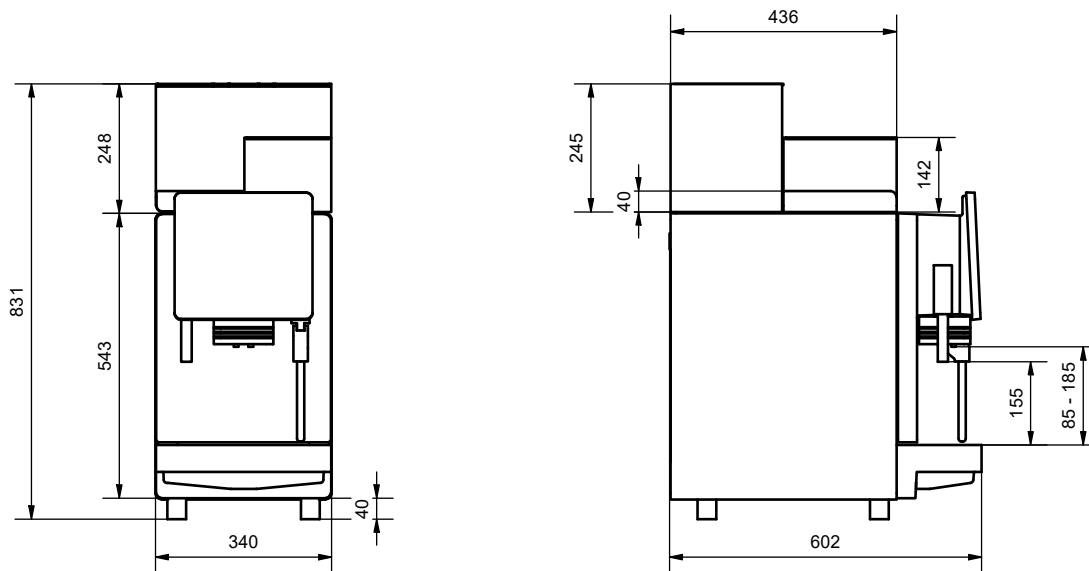


Antes de que un técnico de servicio acuda a instalar su máquina de café, deberá haber tomado las medidas previas necesarias. El técnico de servicio instalará la máquina de café y la pondrá en marcha por primera vez. También le mostrará las funciones básicas.

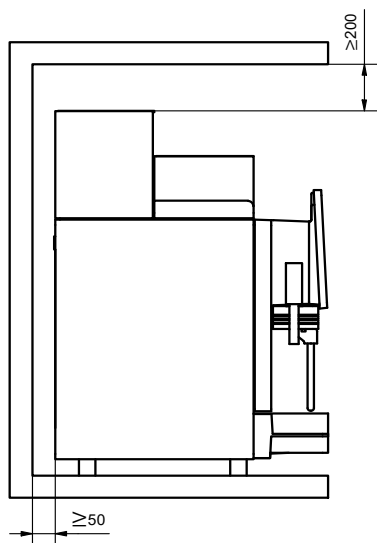
6.2 Dimensiones de la máquina de café



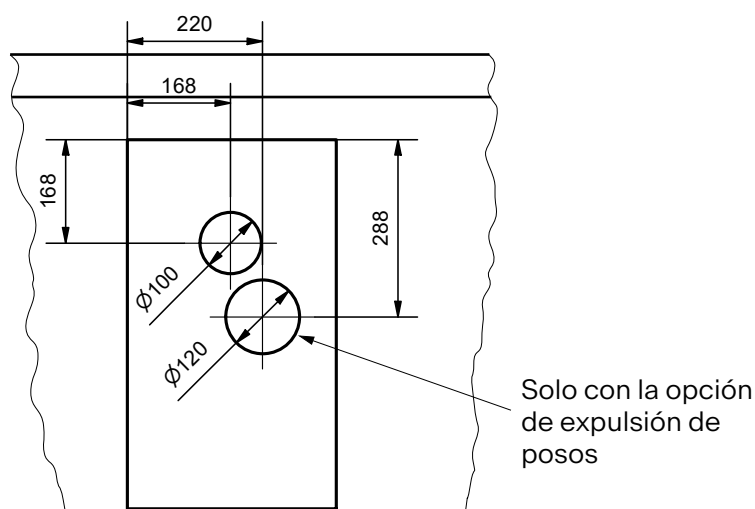
Todas las medidas están indicadas en mm.



Vista frontal/lateral



Distancias mínimas por encima y por detrás



Paso de tubos flexibles por el mostrador



AVISO

Daños por sobrecalentamiento

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

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

6.2.1 Patas ajustables

El aparato se entrega con patas.

- Patas ajustables 40 mm (estándar)

- Patas ajustables 70 mm (opcional)
- Patas ajustables 100 mm (opcional)

Mediante las patas ajustables pueden compensarse irregularidades o desniveles.

6.3 Requisitos en el suministro de agua

6.3.1 Toma de agua

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

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

6.3.2 Determinar la dureza del agua con tiras de medición



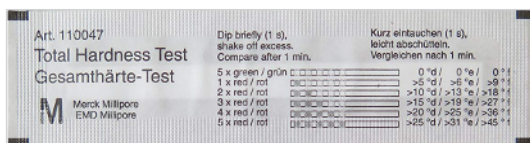
AVISO

Daños en la máquina debidos a la calcificación

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

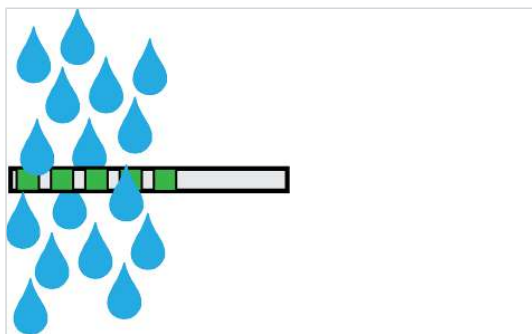
- Debe medirse la dureza del agua durante la puesta en marcha. A continuación, configurar la dureza del agua medida en el menú Puesta en marcha.

El nivel de dureza del agua determina la capacidad del filtro de agua. Si se conoce el nivel de dureza en el programa de la máquina, se da automáticamente la indicación correcta para el cambio de filtro.



Tira de medición de dureza del agua envasada

1. Abrir el envase de la tira de medición.



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

3. Sacudir suavemente la tira de medición.



⇒ La tira de medición cambia de color.

4. Leer el nivel de dureza una vez haya transcurrido un minuto. El nivel de dureza se corresponde con la cantidad de campos coloreados en rojo.

Nivel de dureza	Resultado en la tira de medición	Dureza del agua
1	1 x rojo	>5° dH / >6°e / >9°fH
2	2 x rojo	>10° dH / >13°e / >18°fH
3	3 x rojo	>15° dH / >19°e / >27°fH
4	4 x rojo	>20° dH / >25°e / >36°fH
5	5 x rojo	>25° dH / >31°e / >45°fH

Capacidad del filtro de agua Claris

Nivel de dureza	1	2	3	4	5
Volumen del filtro	500 l	300 l	200 l	150 l	100 l
Vida útil en meses	10	8	6	4	2

6.3.3 Calidad del agua

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

- Color: claro
- Sabor: sabor fresco y puro
- Olor: sin olor perceptible
- Sin partículas de óxido en el agua
- Ósmosis inversa: el agua debe tener un contenido de sólidos disueltos de al menos 30-50 ppm (30-50 mg/l) para evitar que la caldera se llene en exceso.

Estimación del riesgo de corrosión

La siguiente fórmula puede utilizarse para la estimación:

Conductividad calculada = Conductividad medida [$\mu\text{S/cm}$] - (Dureza total medida [$^{\circ}\text{dH GH}$] x constante)

- Conductividad medida en $\mu\text{S/cm}$
- Dureza total medida en $^{\circ}\text{dH GH}$
- Constante = $30 [\mu\text{S/cm}]/[^{\circ}\text{dH GH}]$

Conductividad calculada	Riesgo de corrosión
<200 $\mu\text{S/cm}$	reducido
200-500 $\mu\text{S/cm}$	elevado
>500 $\mu\text{S/cm}$	grande

Ejemplo de cálculo:

- Conductividad medida en 700 $\mu\text{S/cm}$
- Dureza total medida en 18 $^{\circ}\text{dH GH}$
- Conductividad calculada = $700 \mu\text{S/cm} - (18 \times 30 \mu\text{S/cm}) = 160 \mu\text{S/cm}$

El resultado del cálculo es 160 $\mu\text{S/cm}$ y representa un riesgo de corrosión reducido.

6.3.4 Desagüe

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

7 LLENAR Y VACIAR

7.1 Llenar la máquina



AVISO

Llenado erróneo de depósitos

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

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

7.2 Limpieza del depósito de granos



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

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

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



AVISO

Mala calidad de la bebida

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

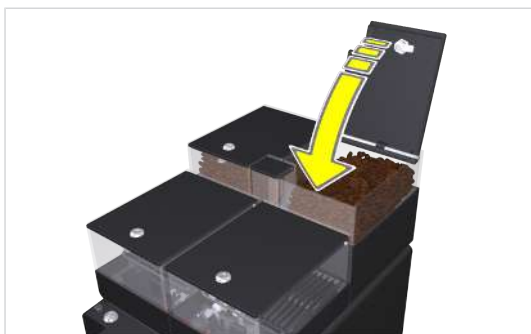
- a) Elimine diariamente la capa de aceite de la cara interior del depósito de granos.
- b) Para ello, utilice un paño seco o humedecido en agua.
- c) No utilice productos de limpieza ya que alterarían el sabor del café.



1. Abrir la cubierta del depósito de granos.



2. Llenar con granos de café.



3. Cerrar la tapa.

7.3 Ajuste del grado de molienda



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

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

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



AVISO

Alteración del funcionamiento

Si los depósitos de granos y polvo no están bien bloqueados, pueden verse afectados el funcionamiento de la máquina de café y la calidad del producto.

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



Llave de ajuste del molino (560.0751.353)



Cambiar el grado de molienda afecta la cantidad de café molido y, por lo tanto, la calidad de la bebida. Recomendamos que un técnico de servicio cambie el grado de molienda y calibre los molinos según sea necesario.

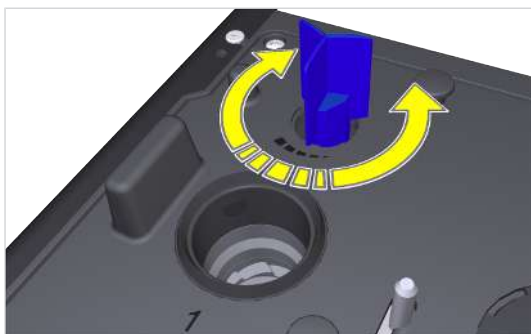
El grado de molienda puede ajustarse por niveles en cada molino individual.



- 1. Desplace la corredera de bloqueo hacia adelante hasta el tope.



- 2. Retire hacia arriba el depósito de granos.



3. Si es necesario, ajuste el grado de molienda con la llave de ajuste del molino.
 - ⇒ Gire en sentido contrario al de las agujas del reloj para una molienda más fina.
 - ⇒ Girar en el sentido de las agujas del reloj para una molienda más gruesa.
4. Comprobar la molienda y, en caso necesario, corríjala.
 - ⇒ +2: muy grueso / 0: normal / -2: muy fino



5. Colocar el depósito de granos.



6. Empujar la corredera de bloqueo hasta el tope.

7.4 Llenar el depósito de polvo



1. Abrir la cubierta del depósito de polvo.



2. Llenarlo con polvo adecuado para máquinas.



3. Cerrar la tapa.

7.5 Vaciado del depósito de granos



AVISO

Alteración del funcionamiento

Si los depósitos de granos y polvo no están bien bloqueados, pueden verse afectados el funcionamiento de la máquina de café y la calidad del producto.

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

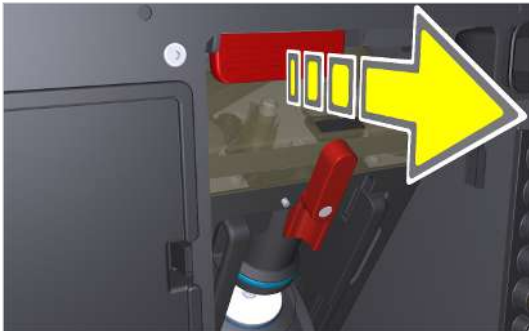


AVISO

Mala calidad de la bebida

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

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



1. Desplace la corredera de bloqueo hacia adelante hasta el tope.



4. Colocar el depósito de granos.



2. Retire hacia arriba el depósito de granos.
3. Vaciar, limpiar y secar el depósito de granos. Véase también **Limpieza de los depósitos de granos y de polvo [51]**.



5. Empujar la corredera de bloqueo hasta el tope.

7.6 Vaciado del depósito de polvo



AVISO

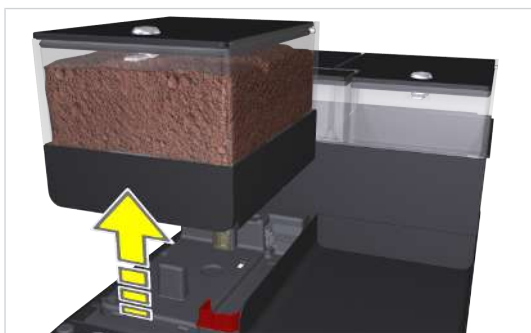
Alteración del funcionamiento

Si los depósitos de granos y polvo no están bien bloqueados, pueden verse afectados el funcionamiento de la máquina de café y la calidad del producto.

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

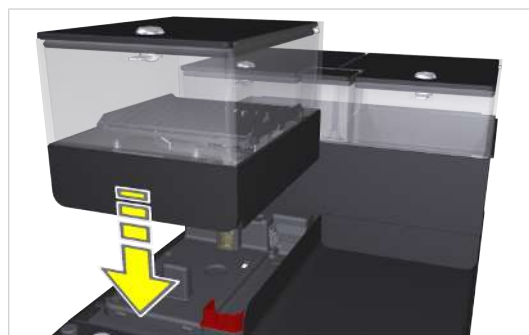


1. Desplazar la corredera de bloqueo hacia adelante hasta el tope.

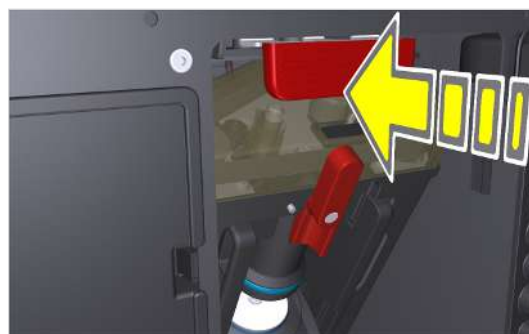


2. Levantar el depósito de polvo.

3. Vaciar, limpiar y secar el depósito de polvo. Véase también **Limpieza de los depósitos de granos y de polvo** [51].



4. Colocar el depósito de polvo.



5. Empujar la corredera de bloqueo hasta el tope.

7.7 Vaciado del depósito de posos



ATENCIÓN

Formación de moho

Puede formarse moho en los posos de café.

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



1. Abra la puerta de la cafetera.

⇒ En la interfaz de usuario se mostrará el mensaje Puerta abierta.



2. Extraer el depósito de posos.



3. Vaciar, limpiar y secar el depósito de posos.



4. Introducir el depósito de posos y cerrar la puerta.

8 PREPARACIÓN DE BEBIDAS

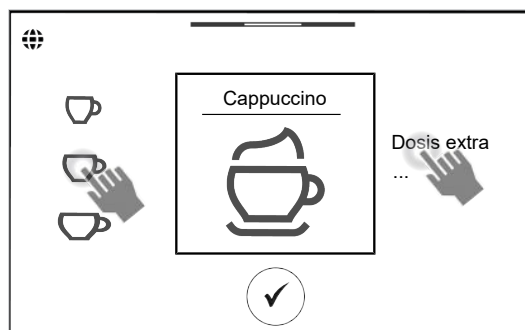
8.1 Ordenar bebidas con SelfServe



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



2. Seleccionar un producto.
⇒ Aparecen las opciones del producto.



3. Seleccione las opciones de productos deseadas.
4. Iniciar la preparación con el ícono de la marca de verificación.
⇒ El producto está en proceso de preparación.



- ⇒ En cuanto el producto está preparado, aparece la selección de productos.

8.2 Ordenar bebidas con ProServe

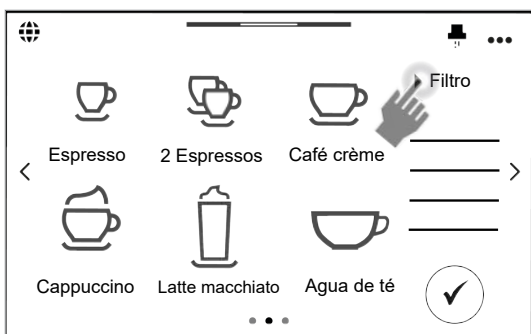


Si prepara varios productos uno tras otro, tenga en cuenta lo siguiente:

- a) Tenga listos suficientes recipientes.
- b) Durante la preparación, podrá añadir ininterrumpidamente nuevos productos a la lista de espera.
- c) Puede deslizar hacia la izquierda los productos de la lista de espera para eliminarlos.

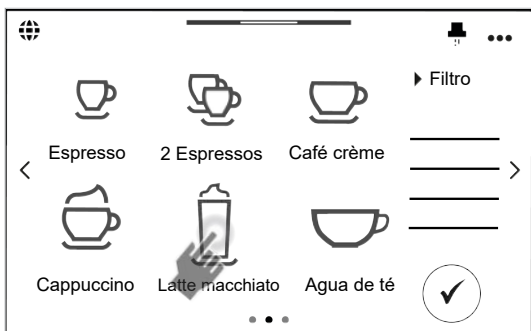


1. Colocar un recipiente adecuado debajo de la boca de salida.



2. Seleccione el filtro de producto deseado.

⇒ Los productos no relevantes aparecen en gris.



3. Seleccionar el producto deseado.

⇒ Se inicia la preparación automáticamente.



4. Seleccionar otros productos si es necesario.

⇒ Los productos se añaden a la lista de espera de la derecha.



5. Iniciar la preparación de los productos de la lista de espera seleccionando el ícono de la casilla de verificación correspondiente.

⇒ Se inicia la siguiente preparación.

8.3 Adquirir bebidas con café descafeinado



Solo puede utilizarse café molido. No puede utilizarse café soluble de extracto de café deshidratado.

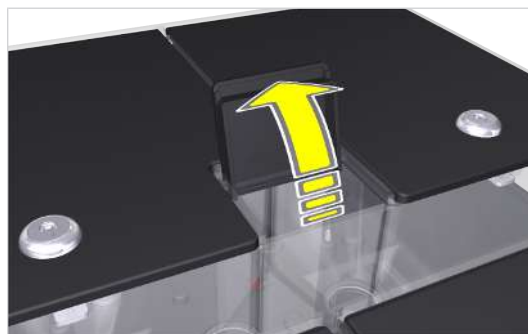


1. Colocar un recipiente adecuado debajo de la boca de salida.



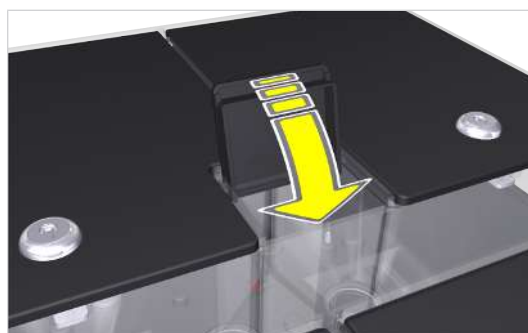
2. Elija una bebida a base de café descafeinado.

⇒ Un mensaje indica el tipo y la cantidad de café descafeinado.

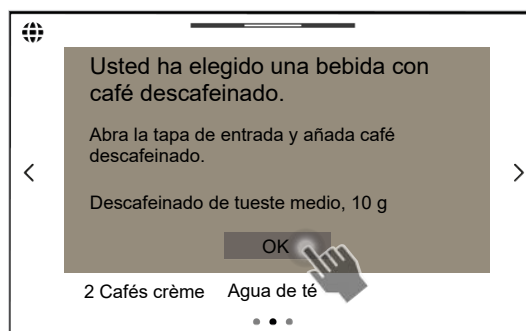


3. Abrir la tapa de entrada.

4. Vierta la cantidad necesaria de café descafeinado.



5. Cerrar la tapa de entrada.



6. Confirme el mensaje con Ok.

⇒ Se inicia la preparación.

8.4 Preparación de agua caliente

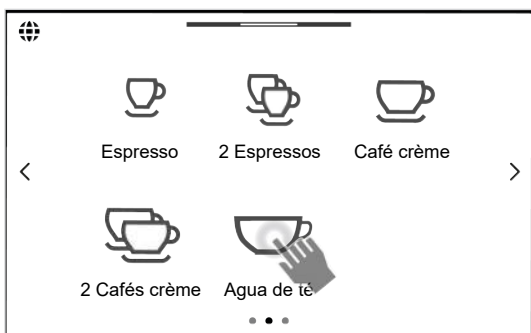


Puede cancelar la salida de agua caliente en cualquier momento con solo pulsar la tecla de cancelación.

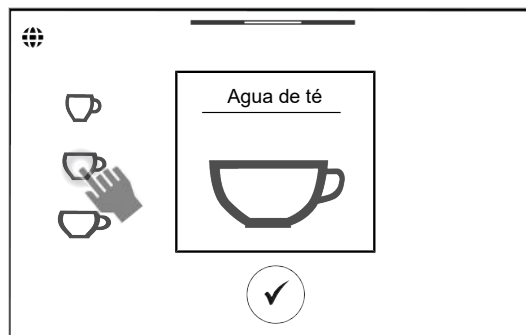
Ejemplo: SelfServe



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



2. Seleccionar Agua de té.



3. Seleccionar el tamaño de la taza.
 4. Iniciar la preparación con el ícono de la marca de verificación.
- ⇒ La salida de agua caliente comienza y finaliza según el ciclo de salida.

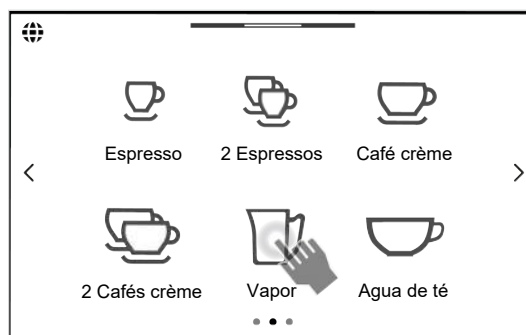
8.5 Salida de vapor



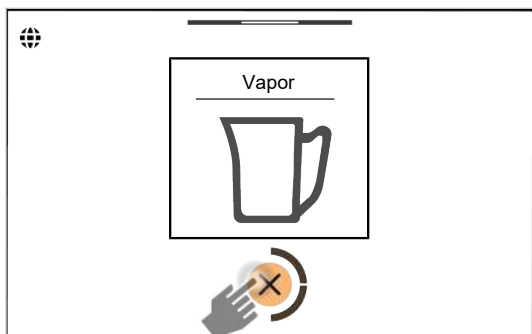
La lanza de vapor es idónea para calentar y espumar leche manualmente, así como para calentar otras bebidas.



1. Sostenga un recipiente apropiado debajo de la lanza de vapor.



2. Seleccionar Vapor.
- ⇒ El suministro de vapor se inicia.



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

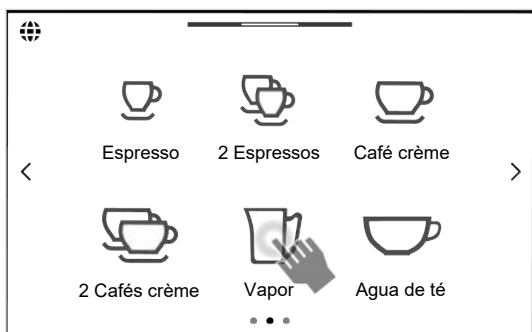
⇒ El suministro de vapor se detiene.

⇒ La vista general de bebidas se mostrará.

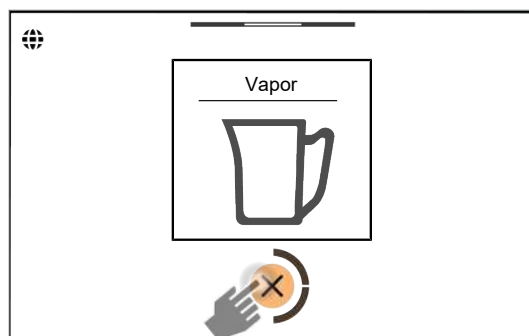
8.5.1 Purgado de la lanza de vapor tras su uso



1. Limpiar la lanza de vapor con un paño húmedo.



2. Para limpiar la boquilla seleccionar Vapor.



3. Presione el botón de cancelación para detener la salida de vapor.

⇒ El suministro de vapor se detiene.

⇒ Se muestra la vista general de bebidas.

8.6 Suministro de vapor (Autosteam/Autosteam Pro)



Autosteam (vapor automático) es idóneo para calentar y espumar leche manualmente, así como para calentar otras bebidas.



El suministro de vapor finaliza automáticamente cuando su bebida haya alcanzado la temperatura deseada. Independientemente de ello, la salida de vapor se puede detener en cualquier momento pulsando la tecla de cancelación.



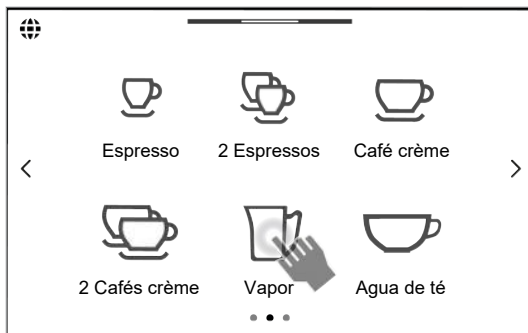
Con la función de purgar, se retira el agua de condensación de la lanza de vapor.

1. Pulse la tecla de deshumidificación



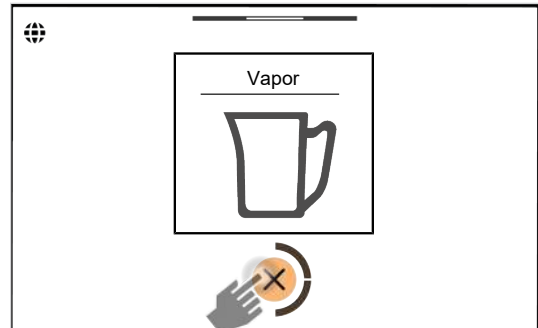


2. Colocar un recipiente apropiado debajo de la lanza de vapor.



3. Seleccionar Vapor.

- ⇒ El suministro de vapor se inicia.
- ⇒ El suministro de vapor finaliza automáticamente cuando su bebida haya alcanzado la temperatura deseada.
- ⇒ Se muestra la vista general de bebidas.



4. En caso necesario, pulsar el botón de cancelación para detener el suministro de vapor.

5. Pulse la tecla de deshumidificación .

9 LIMPIEZA Y CUIDADO - CONCEPTOS BÁSICOS

9.1 Introducción

Un café perfecto requiere que la máquina de café, la unidad de refrigeración y la Flavor Station (opcional) estén perfectamente limpias. ¡Aumente la calidad de sus productos! Limpie su máquina de café y el equipo complementario tan pronto como la máquina muestre una solicitud de limpieza.

En cuanto sea necesario hacer una limpieza, la máquina de café muestra el aviso correspondiente. La limpieza automática puede realizarse para todo el sistema o por separado para el sistema de café, el sistema de leche, la lanza de vapor o el sistema de sabores.



ATENCIÓN

Riesgo para la salud debido a la formación de gérmenes en el sistema de leche

Si la limpieza es insuficiente, pueden acumularse residuos de leche en la máquina de café, en la unidad de refrigeración y en las salidas. Estos residuos constituyen un caldo de cultivo para gérmenes nocivos para la salud.

- a) No utilice la máquina de café ni la unidad de refrigeración si no se ha limpiado conforme a las instrucciones.
- b) ¡Limpie el sistema de leche, como mínimo, una vez al día!



AVISO

Componentes sucios

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

- a) Limpie los componentes extraíbles cuando la máquina de café se lo indique o cuando observe que están sucios.



Los componentes extraíbles de la máquina de café no son adecuados para lavavajillas.

9.2 HACCP



Usted es responsable del cumplimiento de los principios HACCP y de la seguridad alimentaria en su empresa. La limpieza de su máquina de café según las instrucciones de las máquinas de café de Franke y el uso correcto de los productos de limpieza indicados le ayudarán a conseguirlo.

El concepto HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) es un procedimiento preventivo sistemático para garantizar la seguridad alimentaria. Se basa en los siguientes principios básicos para la identificación, evaluación y control de los peligros que pueden afectar a la seguridad de los alimentos:

- Análisis de los peligros (Hazard Analysis)
 - Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos a lo largo de toda la cadena de producción
 - Evaluación de la probabilidad y gravedad de estos peligros
- Determinación de los puntos críticos de control (CCPs)
 - Determinación de los puntos del proceso en los que es fundamental realizar un control para prevenir, eliminar o reducir los peligros a un nivel aceptable
 - Documentación de los puntos críticos de control en el desarrollo del proceso

- Establecimiento de valores límite
 - Definición de valores límite medibles para cada punto de control (p. ej., temperatura, valor de pH, tiempo)
 - Establecimiento de rangos de tolerancia
- Supervisión de los puntos de control
 - Introducción de procedimientos para la supervisión continua o periódica de los puntos de control, con el fin de garantizar el cumplimiento de los valores límite
 - Controles periódicos y documentación
- Medidas correctivas
 - Medidas frente a las desviaciones de los valores límite
 - Documentación y análisis de las causas
- Procedimientos de verificación
 - Comprobación periódica del sistema HACCP
- Documentación y registros
 - Documentación completa de todas las medidas
 - Garantizar el almacenamiento y la trazabilidad

Aplicación del sistema HACCP en máquinas de café para uso profesional

Sobre la base del concepto HACCP, se derivan requisitos específicos para el funcionamiento de máquinas de café para uso profesional.

Riesgo	Punto crítico de control	Medidas	Documentación
Contaminación bacteriana del sistema de leche	Temperatura de la leche: – Máx. 4 °C	Establecer la frecuencia y el método de control de la temperatura en el concepto HACCP de la empresa.	Protocolo de medición
	Frecuencia de la limpieza	Cuidado y limpieza diarios del sistema de leche según las instrucciones de la máquina y con la ayuda de los productos de limpieza de Franke y los accesorios recomendados	Plan de limpieza, listas de verificación FrankeCloud
	Empleo de personal cualificado	Formación del personal: manejo de la máquina, normas de higiene <i>(Requisitos básicos de higiene para el uso de leche [44])</i>	Certificado de formación

Riesgo	Punto crítico de control	Medidas	Documentación
Calidad deficiente del agua	Intervalo de inspección: a definir por el operador Criterios de inspección: a definir por el operador	Comprobación periódica de la calidad del agua Requisitos en el suministro de agua [27]	Protocolo de inspección

9.3 Requisitos básicos de higiene para el uso de leche

La leche es un alimento delicado y está sujeta estrictas normas de higiene en las empresas procesadoras. La leche es un caldo de cultivo ideal para las bacterias. Se debe prestar especial atención a que no ingresen bacterias externas en el sistema de leche de las máquinas de café Franke. Los residuos de leche (proteínas y grasas) deben eliminarse por completo.

Para cumplir con los requisitos básicos de higiene, deben respetarse los siguientes puntos:

- Antes de la limpieza, asegúrese de tener una higiene adecuada de las manos y el entorno.
- Limpie el depósito de leche a diario con un cepillo o un paño desechable.
- Recomendamos una limpieza manual. No lavar el depósito de leche en el lavavajillas.
- Para la limpieza, recomendamos utilizar un detergente suave. El detergente aromatizado puede afectar a la calidad de la bebida láctea.
- A continuación, enjuague el recipiente con agua caliente y séquelo con un paño seco y limpio (recomendamos paños de papel desechables).
- Los tubos de aspiración de leche deben sujetarse siempre por el exterior del mango para evitar la contaminación de la leche a través del tubo.
- Los tubos de aspiración de leche y las conexiones deben limpiarse con agua tibia y un cepillo de limpieza, y luego enjuagarse. A continuación, seque el exterior con un paño seco y limpio.
- Asegúrese de que la leche se mantenga refrigerada en todo momento. Enfríe previamente siempre la leche en el refrigerador. Solo cuando la leche se haya enfriado previamente se podrá verter en el depósito de leche.
- Retire la boquilla de salida diariamente y según sea necesario, y límpiela con agua tibia. Limpie la boquilla de salida con el cepillo adecuado para eliminar la suciedad y los residuos.
- Los productos de limpieza Franke garantizan resultados óptimos. Utilícelos según las instrucciones que aparecen en la pantalla de la máquina de café.

9.4 Enjuague higiénico

El enjuague higiénico elimina eficazmente las bacterias con agua caliente (a más de 80 °C), sin necesidad de detergentes. El sistema de leche se enjuaga a través de la salida. De esta manera, junto con la limpieza automática y el cuidado diario, se pueden alcanzar altos estándares de higiene.

El enjuague higiénico se inicia automáticamente una (1) hora después de una preparación de producto. Además, el enjuague higiénico se puede iniciar manualmente a través de la interfaz de usuario.

9.5 Accesorios de limpieza necesarios

- Pastillas de limpieza
- Limpiador para sistemas de leche, botella dosificadora
- Franke Care Spray
- Franke Care paño de limpieza
- Cepillo de limpieza

- Pincel de limpieza
- Vaso medidor
- Papel de cocina

9.6 Limpieza automática y cuidado diario



La solicitud de limpieza se muestra de forma predeterminada después de 400 productos o, a más tardar, después de tres días. Los intervalos se pueden ajustar según sea necesario. Su técnico de servicio puede configurar los valores deseados.

El ícono de limpieza [7] situado en la parte superior derecha lleva a la vista general. Al pulsar la tecla Iniciar [9], la máquina de café ejecuta por separado todas las secuencias seleccionadas.

1	Limpia la tubería de vapor, la boquilla de vapor y las mangueras	2	Limpia las conexiones de los tubos de la Flavor Station
3	Limpia todos los componentes que entran en contacto con el café recién hecho	4	Limpia todos los componentes que entran en contacto con la leche
5	Mitad izquierda de la pantalla: muestra todas las secuencias de limpieza semiautomáticas y totalmente automáticas (1-4))	6	Mitad derecha de la pantalla: incluye todas las secuencias de limpieza manual pendientes
7	Icono de limpieza que lleva a la presente vista general	8	Duración estimada de las secuencias seleccionadas
9	Inicia las secuencias seleccionadas		

La fecha de vencimiento de una secuencia se resalta con un color:

● Verde: vencimiento pasado mañana o posterior

● Naranja: vencimiento mañana

● Rojo: vencimiento hoy a una hora posterior

● Blanco: seleccionado y/o vencido

9.7 Símbolos relacionados con la limpieza y el cuidado

Símbolo	Denominación	Descripción
	Nivel de mantenimiento	Abrir el nivel de mantenimiento de la máquina de café
	Limpiar	Inicia la limpieza o muestra mensajes relacionados con la limpieza
	Cepillo de limpieza	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Franke Care Spray	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Papel de cocina	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Paño de limpieza húmedo	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Agua	Se necesita para la limpieza/cuidado
	Requisitos del HACCP	Cumplir las normas HACCP de la empresa
	No interrumpir la cadena de frío	
	Higiene de manos y la superficie de trabajo	Lávese las manos y limpie las superficies de trabajo antes de realizar cualquier tarea
	Utilizar agente limpiador Franke	Para la limpieza, utilice únicamente los productos de limpieza originales de Franke

Símbolo	Denominación	Descripción
	No apto para lavavajillas	Limpiar a mano las piezas extraíbles

10 REALIZAR LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

Riesgo de muerte por descarga eléctrica

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

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



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

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

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



ATENCIÓN

Irritación por agente limpiador

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

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



AVISO

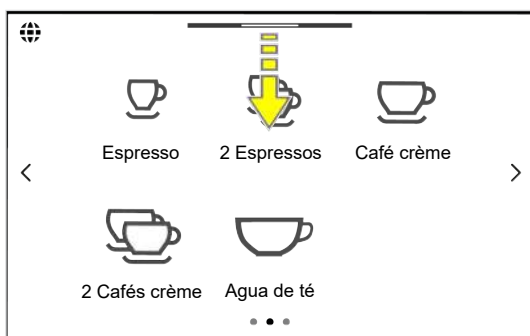
Productos de limpieza Franke

- a) Utilice los productos de limpieza de Franke. Estos están perfectamente adaptados a su Máquina de café y, si se utilizan correctamente, garantizan un alto nivel de higiene.

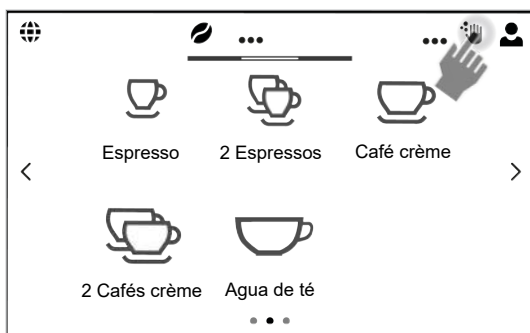


Después de realizar la limpieza, la máquina cambia de nuevo al nivel de mantenimiento o al modo de ahorro de energía. Su técnico de servicio puede ajustarle la opción deseada.

10.1 Iniciar limpieza desde el ícono

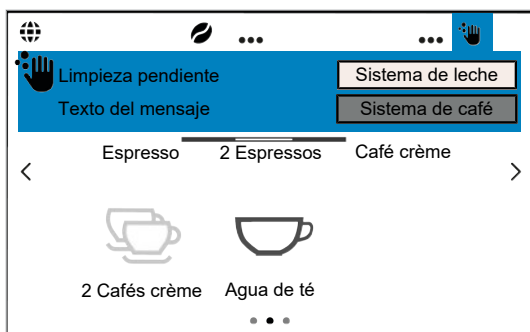


1. Arrastrar la barra hacia abajo.

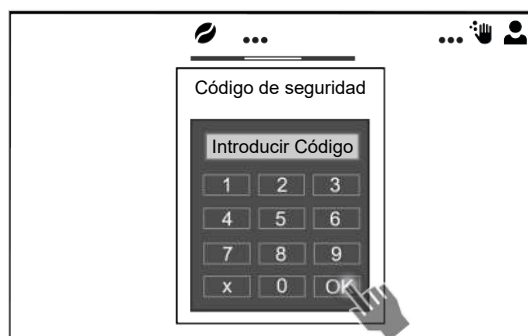


2. Tocar el ícono de limpieza.

Si ya es necesario realizar una limpieza:

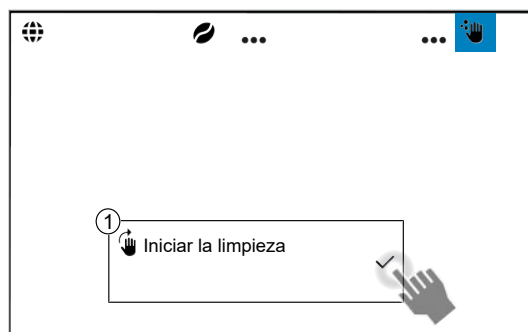


5. Seleccionar la limpieza deseada.



3. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
55]

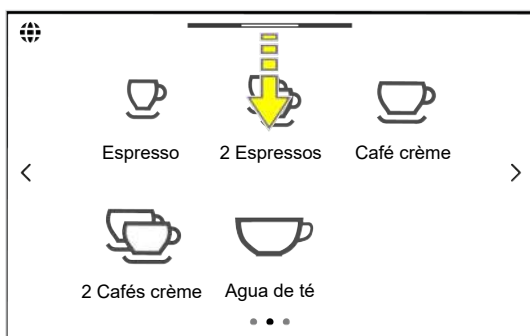
4. Presionar Ok.



6. Tocar el ícono de la casilla de verificación.

⇒ Se inicia la limpieza.

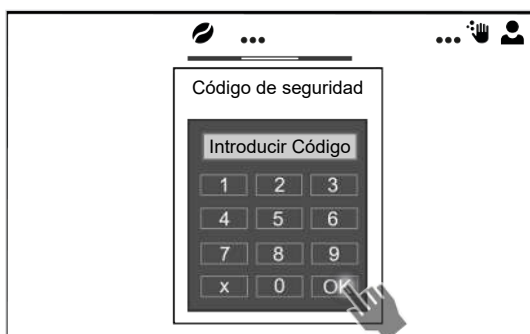
10.2 Iniciar la limpieza a través del menú de mantenimiento



1. Arrastrar la barra hacia abajo.

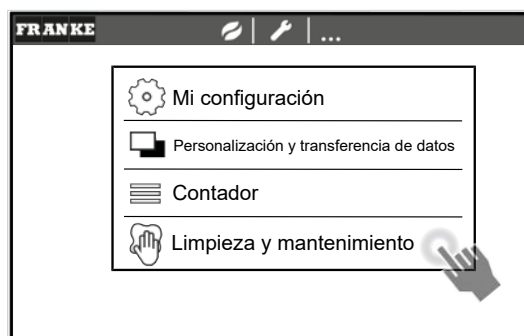


2. Tocar el ícono de usuario.

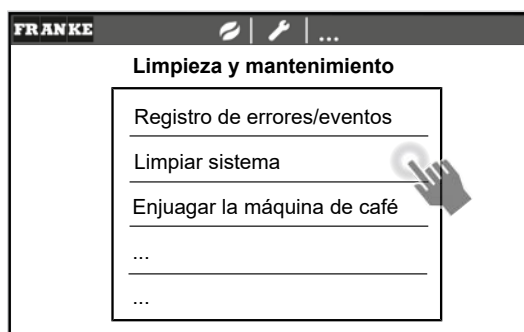


3. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[55]

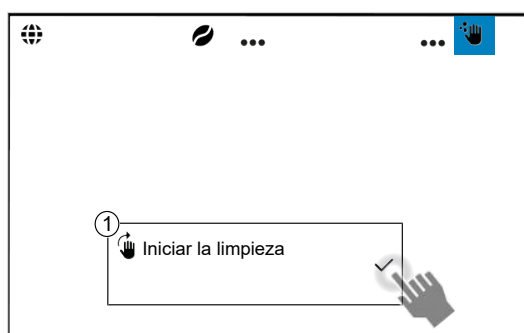
4. Presionar Ok.



5. Seleccionar Limpieza y mantenimiento.



6. Seleccione Limpiar sistema.



7. Tocar el ícono de la casilla de verificación.

⇒ Iniciar la limpieza.

10.3 Cuidado diario



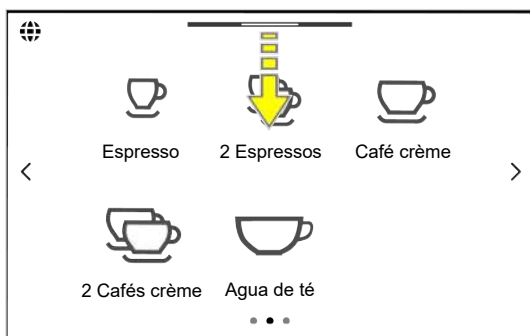
Limpiar los componentes de la máquina que se indican en este capítulo cuando la máquina se lo solicite. Limpiar la máquina inmediatamente si detecta suciedad.

10.3.1 Limpiar las superficies de la máquina

1. Limpie las superficies de la máquina con un trapo húmedo.

2. En caso necesario, utilice un producto de limpieza suave. **AVISO No utilizar productos abrasivos.**

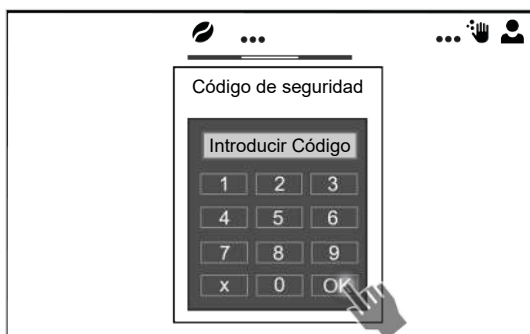
10.3.2 Limpieza de la pantalla



1. Arrastrar la barra hacia abajo.

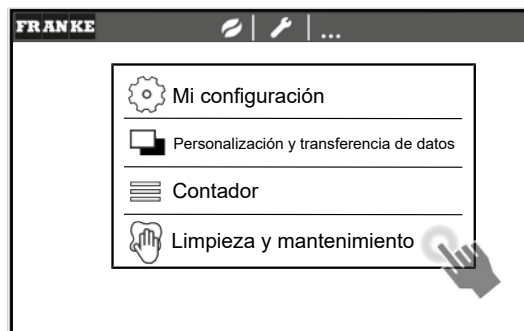


2. Tocar el ícono de usuario.

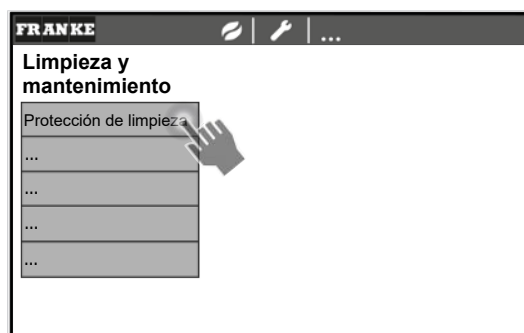


3. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[55]

4. Presionar Ok.



5. Seleccionar Limpieza y mantenimiento.



6. Seleccionar Protección de limpieza.

⇒ La interfaz de usuario queda bloqueada durante 20 s.

7. Limpiar la pantalla.

10.3.3 Limpieza de los depósitos de granos y de polvo



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

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

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



ATENCIÓN

Cortes/contusiones

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

- a) Limpie cuidadosamente el depósito de polvo.



ATENCIÓN

Formación de moho

La humedad en el depósito de granos puede provocar la proliferación de moho.

- a) No coloque el depósito de granos en contacto directo con agua.
- b) Utilice únicamente un paño húmedo para limpiarlo.
- c) Asegúrese de que el depósito de granos esté completamente seco antes de colocarlo.



AVISO

Alteración del funcionamiento

Si los depósitos de granos y polvo no están bien bloqueados, pueden verse afectados el funcionamiento de la máquina de café y la calidad del producto.

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

- ✓ Usar un paño seco o humedecido únicamente en agua.
 - ✓ No utilizar productos de limpieza: alteran el sabor del café.
1. Abra la puerta de la cafetera.
 2. Vaciar el depósito de granos y el depósito de polvo (si está disponible).



3. Desplace la corredera de bloqueo hacia adelante hasta el tope.



4. Retire hacia arriba el depósito de granos.

5. Eliminar con un paño la película de aceite del interior del depósito de granos.

6. Limpiar el depósito de polvo con un paño. Utilizar lavavajillas en caso necesario. Frotar el depósito de polvo con un trapo seco.



7. Colocar el depósito de granos.



8. Empujar la corredera de bloqueo hasta el tope.
9. Cerrar la puerta.

10.3.4 Limpieza del aireador



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

2. Volver a enroscar el aireador una vez limpio.

10.4 Enjuagar la máquina de café



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

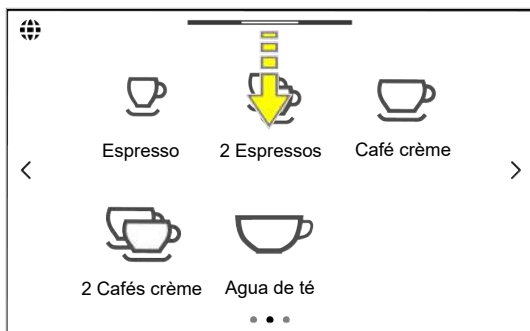
Durante la limpieza se expulsa agua caliente.

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

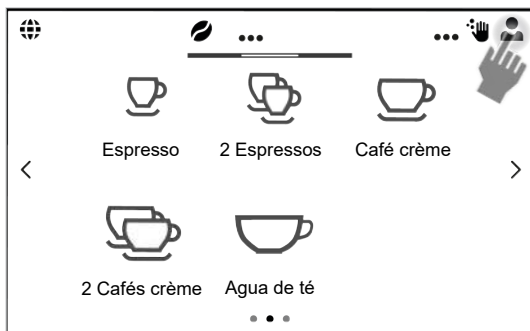


El enjuague no sustituye a la limpieza regular. Se requiere un enjuague para eliminar los residuos en el sistema de café y de leche.

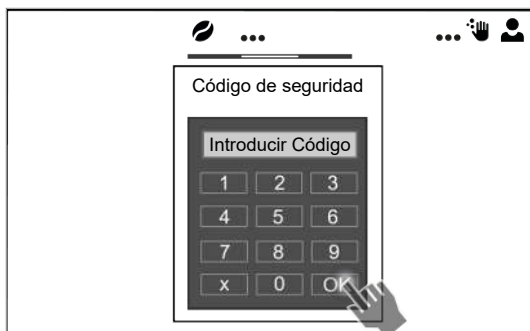
La máquina lleva a cabo un enjuague automático cada cierto intervalo de tiempo, así como tras su conexión y desconexión.



1. Arrastrar la barra hacia abajo.

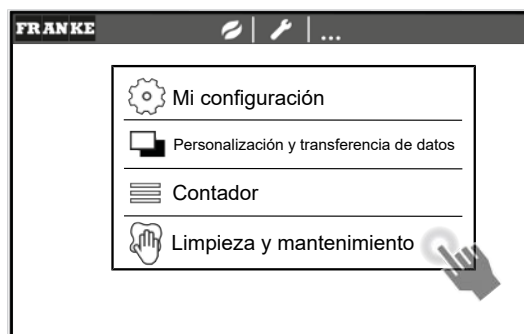


2. Tocar el ícono de usuario.

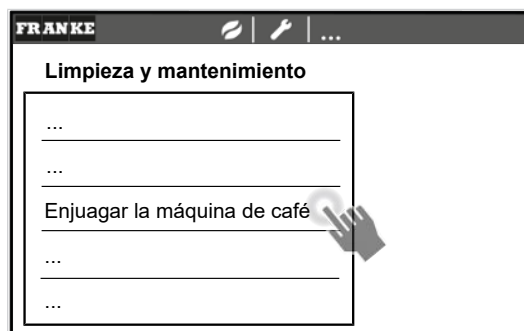


3. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[55]

4. Presionar Ok.



5. Seleccionar Limpieza y mantenimiento.



6. Presionar y confirmar Enjuague de la máquina de café.

⇒ Se enjuaga la máquina de café.

11 CONFIGURACIÓN

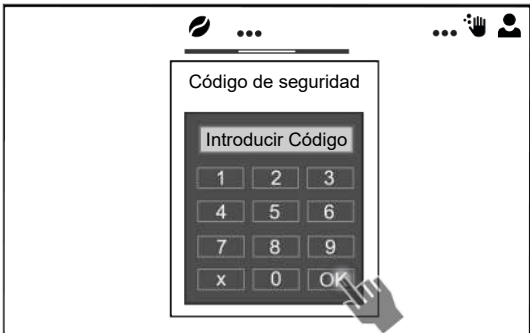
11.1 Acceso al nivel de mantenimiento



1. Arrastrar la barra hacia abajo.



2. Tocar el ícono de usuario.



3. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[55]

4. Presionar Ok.

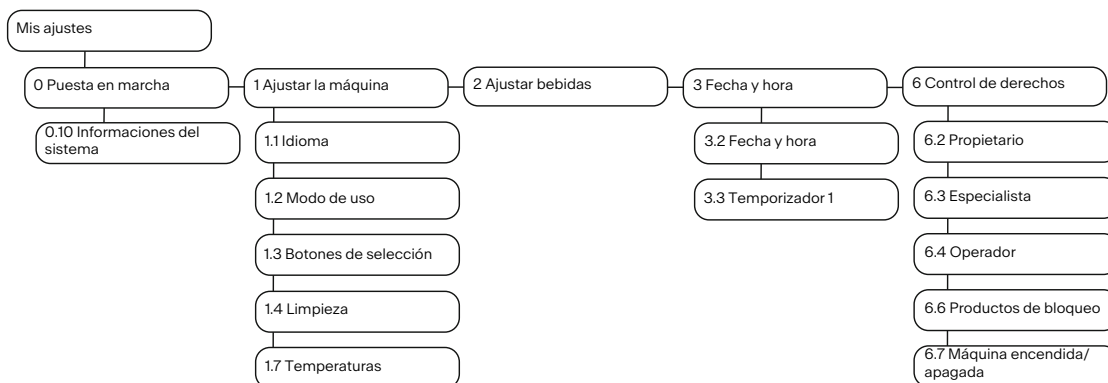
11.2 Códigos PIN

De fábrica, se han asignado códigos PIN preestablecidos:

	Propietario	Especialista	Operador
PIN preestablecido	1111	2222	7777
PIN propio	📝 ...	📝 ...	📝 ...

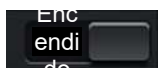
Puede ver y cambiar los códigos PIN para productos de bloqueo y la máquina On/Off con el rol de propietario en el menú Mis ajustes > Control de derechos.

11.3 Árbol del menú Mis ajustes



Según la configuración de su máquina, podrán visualizarse elementos de menú particulares.

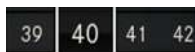
11.4 Métodos de inserción



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



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



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

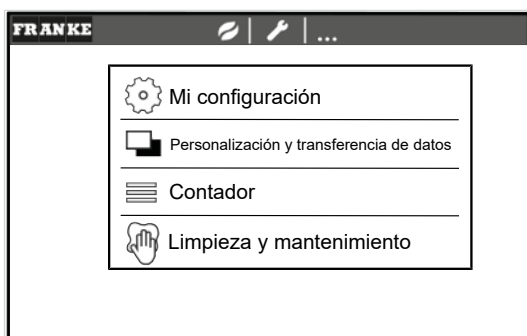


Pulsar el teclado para introducir texto o cifras.



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

11.5 Mi configuración



11.5.1 Menú 0 Puesta en marcha

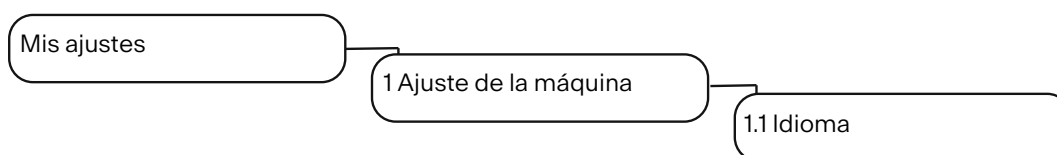
Elemento de menú 0.10 Informaciones del sistema



Aquí encontrará información sobre las versiones de hardware y software de la máquina, así como sobre la configuración.

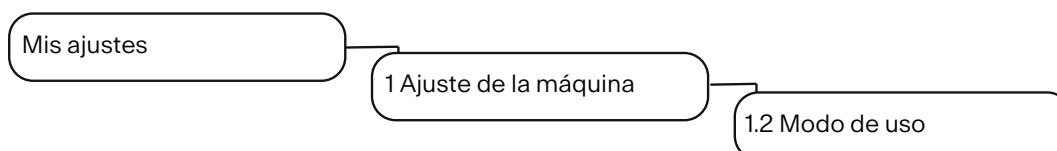
11.5.2 Menú 1 Ajuste de la máquina

Punto de menú 1.1 Idioma



Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Seleccionar idioma	Todos los idiomas disponibles	El idioma se cambia inmediatamente en la interfaz de usuario

Punto de menú 1.2 Modo de uso

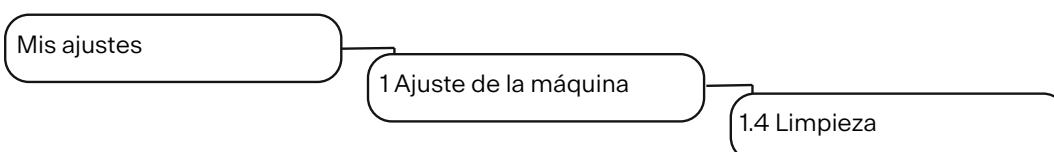


Modo de uso

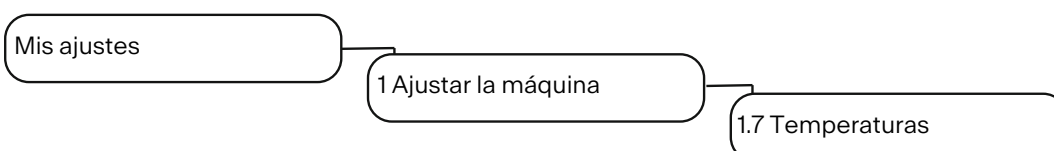
Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
SelfServe	Individualizado	Solo está disponible el modo de uso individual

Opciones

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Señal acústica en la preparación de producto	– Sí – No	Emite un aviso sonoro cuando el producto está preparado
Señal acústica en los avisos de error	– Sí – No	Emite un aviso sonoro en caso de falta de recursos en ciclos de 3 segundos
Ocultar tecla de interrupción	– Sí – No	– Mostrar tecla para cancelar el producto – Preestablecido: no

Punto de menú 1.4 Limpieza

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Zumbador	– Sí – No	Requerimiento acústico de las acciones durante la limpieza – No: señal acústica inactiva – Sí: señal acústica activa – Preestablecido: no

Punto de menú 1.7 Temperaturas

Al llevar a cabo estos ajustes, tenga en cuenta la ubicación, la temperatura ambiental y el nivel de uso de la máquina.

Con PrecisionTemp

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Café	120 °C	
Agua caliente/vapor	115-130 °C	
Agua de té	120 °C	

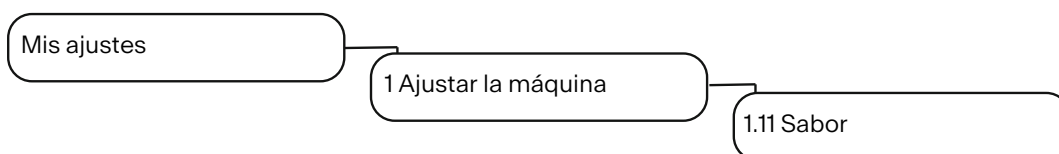
Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Calidad	– Estándar – Alta	En el caso de Alta temperatura, la máquina bloquea la salida de bebidas incluso con pequeñas variaciones de temperatura en la caldera/termobloque. Con la opción estándar la tolerancia es mayor. Dependiendo de la máquina y la configuración, se aplican diferentes valores de tolerancia: Caldera sin mezcla de agua fría: en estándar 20 °C, en Alta 5 °C por debajo del valor nominal Caldera con mezcla de agua fría: en estándar 40 °C, en Alta 20 °C por debajo del valor nominal Caldera de vapor: en estándar 20 °C, en Alta 5 °C por debajo del valor nominal Termobloque de leche: el parámetro Calidad no tiene ningún efecto. En su lugar, se aplica una tolerancia fija de 8 °C por debajo del valor nominal.

Sin PrecisionTemp

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Café	60-98 °C	– Ajuste de temperatura en la caldera de café – Por defecto: 88 °C
Temperatura	0-3	– Para mantener constante la temperatura de salida, la máquina de café compensa el enfriamiento del sistema aumentando la temperatura – El aumento de temperatura por cada nivel se muestra a continuación en una tabla separada – Después de cada extracción de producto, la temperatura de la caldera de café vuelve a subir desde cero – La temperatura del café ajustada, junto con el sobrecalentamiento, no debe superar el punto de ebullición o el valor máximo de 98 °C – Los niveles de temperatura se refieren exclusivamente a la caldera de café
Agua caliente/vapor	115-130 °C	Predeterminado: en función de la máquina de café
Agua de té	60-98 °C	– Ajuste de temperatura en la caldera de agua caliente – Por defecto: 88 °C

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Calidad	– Estándar – Alta	En el caso de Alta temperatura, la máquina bloquea la salida de bebidas incluso con pequeñas variaciones de temperatura en la caldera/termobloque. Con la opción estándar la tolerancia es mayor. Dependiendo de la máquina y la configuración, se aplican diferentes valores de tolerancia: Caldera sin mezcla de agua fría: en estándar 20 °C, en Alta 5 °C por debajo del valor nominal Caldera con mezcla de agua fría: en estándar 40 °C, en Alta 20 °C por debajo del valor nominal Caldera de vapor: en estándar 20 °C, en Alta 5 °C por debajo del valor nominal Termobloque de leche: el parámetro Calidad no tiene ningún efecto. En su lugar, se aplica una tolerancia fija de 8 °C por debajo del valor nominal.

Punto de menú 1.11 Sabor



Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Numeración activa	– Sí – No	– Sí: los productos de sabor se cuentan – No: los productos de sabor no se cuentan – Por defecto: No

Sabor 1–3

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Sabor 1–3	Lista de los tipos de sirope	– Para la configuración de bebidas, más adelante solo estarán disponibles los tipos de sirope registrados aquí
Queda poco sirope	0–5000 ml	– Introducción de la cantidad restante por la que aparece el mensaje Tipo de sirope casi vacío – Por defecto: 200 ml
Sin sirope	0–5000 ml	– Introducción de la cantidad restante por la que aparece el mensaje Tipo de sirope vacío. El tipo de sirope estará bloqueado. – Por defecto: 10 ml

Punto de menú 1.12 Contabilización

Mis ajustes

1 Ajustar máquina

1.12 Contabilización



El técnico de servicio determina los ajustes de contabilización según sus preferencias.

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Contabilización activada	– Sí	– Encender/apagar la contabilización
	– No	– Por defecto: no

Punto de menú 1.17 Recursos

Tipos de granos

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Depósito de granos, pos. [...]	– Sin – Espresso de tueste medio – Tueste medio – Descafeinado de tueste medio – Tipo de grano propio 1-6	
Tapa de entrada	– Sin – Espresso de tueste medio – Tueste medio – Descafeinado de tueste medio – Tipo de grano propio 1-6	

Polvo

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Depósito de polvo, pos. [...]	– Sin – Chocolate en polvo – Chocolate blanco en polvo – Leche en polvo – Tipo de polvo propio 1-6	Preajuste en A300: – Pos. 3: Leche en polvo – Pos. 4: Chocolate en polvo

Leche

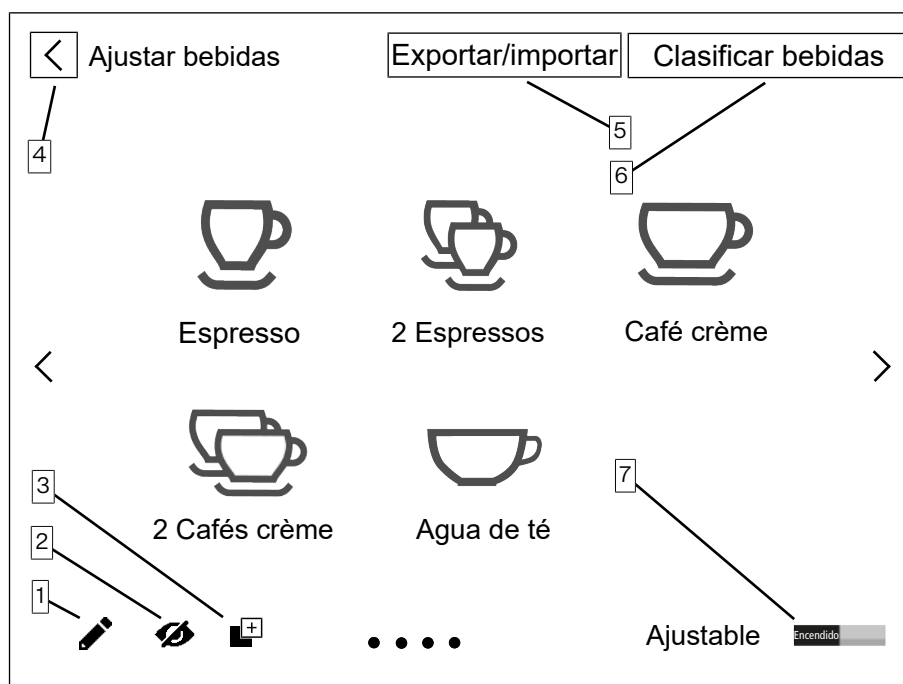
Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Tipo de leche 1-2	– Sin – Leche entera – Leche baja en grasa – Leche desnatada – Leche descremada – Leche de soja – Leche sin lactosa – Tipo de leche propia 1-6 – Medio propio 1-4	
Preparar	Botón	La máquina de café guía al usuario a través del proceso
Ajustar espuma	Botón	La máquina de café guía al usuario a través del proceso

Sabor

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Sabor, pos. 1-3/1-6	– Sin – Tipo de sabor propio 1-6 – Amaretto – Manzana – Etc.	
Preparar tipo de sabor 1-3/1-6	Botón	La máquina de café guía al usuario a través del proceso

11.5.3 Menú 2 Ajuste de bebidas

Vista general



Referencia	Función
1	Configurar bebida [64]
2	Mostrar u ocultar la bebida
3	Copiar la bebida como base para una variante
4	Ir al menú principal
5	– Guardar la configuración de bebidas en una memoria USB, p. ej. antes de actualizar el software – Cargar una configuración de bebidas en la máquina de café desde una memoria USB
6	– Configure cuántas bebidas caben en cada página (2 x 3, 3 x 4, 4 x 5) – Cambiar la posición de la bebida: 1. Presionar el botón de mando Clasificar bebidas 2. Pulsar sobre la bebida que desea mover 3. Tocar la posición de destino deseada
7	Con Uno el cliente puede personalizar la bebida seleccionada, siempre que haya opciones disponibles para ello: – Tamaño de la taza – Tipo de grano – Intensidad del aroma Ordenar bebidas con SelfServe [36]

Configurar bebida



El número de recursos disponibles depende de la configuración de la máquina de café y de los ajustes realizados durante la puesta en marcha. Si desea recursos adicionales por bebida, póngase en contacto con su técnico de servicio. Ejemplo: segunda variedad de café para la bebida Espresso.

5

Espresso

6

7

8

9

10

11

4

Café

3

Tipo de grano 1

2

Cantidad de café molido

Cantidad de agua

Perfil de preinfusión

1

Tipo de grano 2

Probar

Probar

0 ml

800 ml

Apagado

Poco

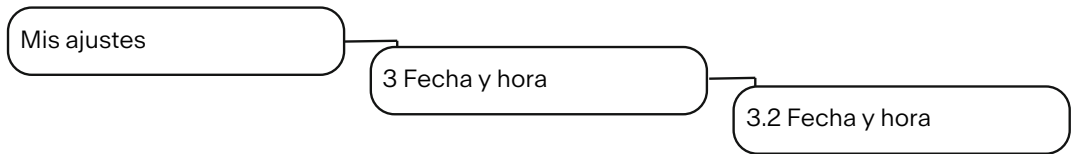
Regular

Mucho

1	Si están disponibles: recursos adicionales	2	Parámetro de ajuste
3	Recurso	4	Tipo de recurso (café, leche, etc.)
5	Bebida seleccionada actualmente	6	Modificar la designación del producto
7	Confirmar ajustes	8	Cancelar
9	Prepara la bebida con los ajustes actuales	10	Reducir o aumentar la cantidad
11	Desplazamiento		

11.5.4 Menú 3 Fecha y hora

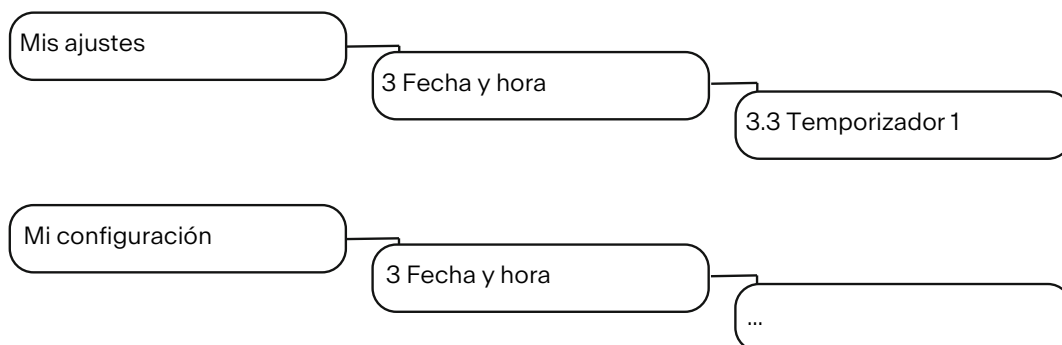
Punto de menú 3.2 Fecha y hora



Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Visualización 12/24 h	- 12 horas - 24 horas	
Día	1-31	Establecer día
Mes	1-12	Establecer mes
Año	0-63	Establecer año
Hora	0-23/0-11	Establecer hora
Minuto	0-59	Establecer minuto

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Huso horario	Lista de selección de husos horarios	– Seleccionar un huso horario en la lista – Por defecto: UTC+0100 (Europa) Zúrich

Punto de menú 3.3–3.6 Temporizador 1–4



Encender automáticamente

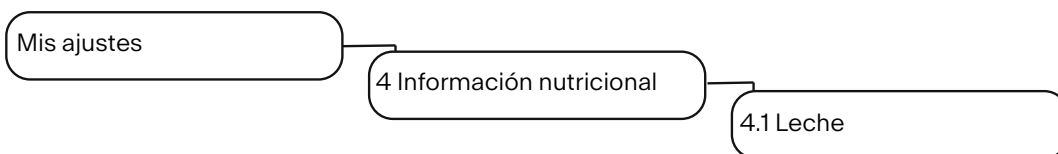
Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Activo	– Sí – No	Apagar o encender el temporizador
Hora	0–23/0–11	Seleccionar el momento de encendido (hora)
Minuto	0–59	Seleccionar el momento de encendido (minuto)
Lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado, domingo	– Sí – No	Activar o desactivar el temporizador por día

Apagar automáticamente

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Activo	– Sí – No	Apagar o encender el temporizador
Hora	0–23/0–11	Elija el momento de apagado (hora)
Minuto	0–59	Elija el momento de apagado (minuto)
Lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado, domingo	– Sí – No	Activar o desactivar el temporizador por día

11.5.5 Menú 4 Información nutricional

Punto de menú 4.1 Leche



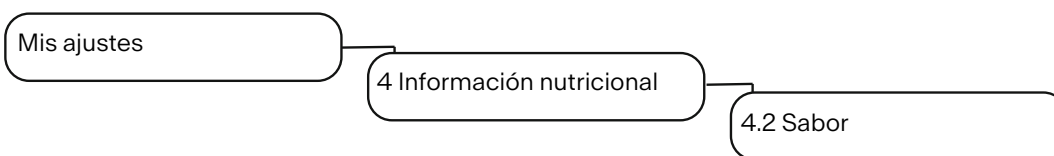
Esta opción del menú está prevista, pero aún no se ha implementado.

[Tipo de leche 1]/[Tipo de leche 2]

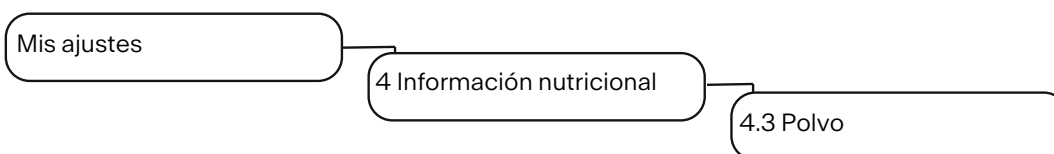
Valores nutricionales por 100 ml

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Azúcar	0,0-500,0 g Incremento 0,1	Introduzca el contenido de azúcar en g
Grasa	0,0-50,0 % Incremento 0,1	Introduzca el contenido de grasa en %
Proteínas	0,0-30,0 g Incremento 0,1	Introduzca el contenido de proteínas en g
Calorías	0-2000 kcal Incremento 1	Introduzca el valor calórico en kilocalorías (kcal)
[Lista de alérgenos e ingredientes más comunes]	- Sí - No	- Introduzca los ingredientes o alérgenos - Por defecto: no
Otros alérgenos	Entrada de texto libre	Introduzca los ingredientes o alérgenos no incluidos en la lista

Punto de menú 4.2 Sabor



Punto de menú 4.3 Polvo



Dosificador de polvo posición 4

Valores nutricionales por 100 ml

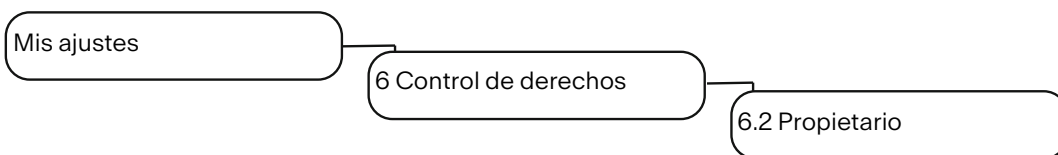
Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Azúcar	0,0-500,0 g Incremento 0,1	Introduzca el contenido de azúcar en g
Grasa	0,0-50,0 % Incremento 0,1	Introduzca el contenido de grasa en %
Proteínas	0,0-30,0 g Incremento 0,1	Introduzca el contenido de proteínas en g
Calorías	0-2000 kcal Incremento 1	Introduzca el valor calórico en kilocalorías (kcal)
[Lista de alérgenos e ingredientes más comunes]	- Sí - No	- Introduzca los ingredientes o alérgenos - Por defecto: no
Otros alérgenos	Entrada de texto libre	Introduzca los ingredientes o alérgenos no incluidos en la lista

11.5.6 Menú 6 Control de derechos

El control de derechos permite asignar distintos códigos PIN para las diferentes tareas y roles. Se pueden definir tres niveles de autorización (Propietario, Especialista y Operador) para acceder al nivel de mantenimiento.

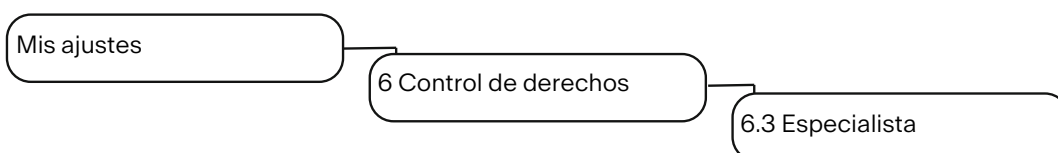
Opción de menú	Código PIN (valores preestablecidos)
6.2 Propietario	1111
6.3 Especialista	2222
6.4 Operador	7777
6.5 Equipo de limpieza	5555
6.6 Productos de bloqueo	8888
6.7 Máquina encendida/apagada	9999

Punto de menú 6.2 Propietario



Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Modificar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 1111 Permisos: – Cambiar el PIN de una función subordinada – Producir productos de prueba – Añadir, eliminar y modificar productos (área de funciones restringidas) – Mostrar el contador – Limpiar el sistema
PIN establecido	– Sí – No	– Sí: el PIN está activo – No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	– Sí – No	– Sí: el perfil de usuario está activo – No: el perfil de usuario no está activo
Abrir la puerta para iniciar sesión	– Sí – No	– Sí: el inicio de sesión solo funciona cuando la puerta está abierta – No: el inicio de sesión también funciona cuando la puerta está cerrada

Punto de menú 6.3 Especialista



Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Modificar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 2222 Permisos: – Acceso restringido a Menú de servicio, Mis ajustes, Personalización y transferencia de datos, Contadores y Limpieza y mantenimiento
PIN establecido	– Sí – No	– Sí: el PIN está activo – No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	– Sí – No	– Sí: el perfil de usuario está activo – No: el perfil de usuario no está activo

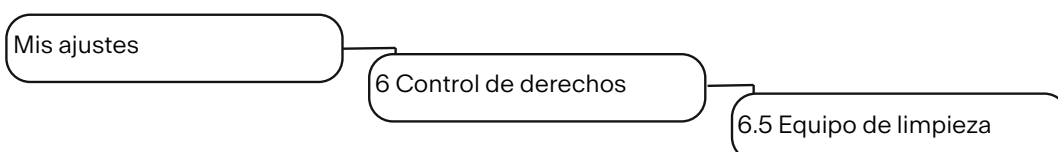
Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Abrir la puerta para iniciar sesión	– Sí – No	– Sí: el inicio de sesión solo funciona cuando la puerta está abierta – No: el inicio de sesión también funciona cuando la puerta está cerrada

Punto de menú 6.4 Operador



Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Modificar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 7777 Permisos: – Mostrar el contador – Limpiar el sistema – Actualizar el software mediante memoria USB
PIN establecido	– Sí – No	– Sí: el PIN está activo – No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	– Sí – No	– Sí: el perfil de usuario está activo – No: el perfil de usuario no está activo
Abrir la puerta para iniciar sesión	– Sí – No	– Sí: el inicio de sesión solo funciona cuando la puerta está abierta – No: el inicio de sesión también funciona cuando la puerta está cerrada

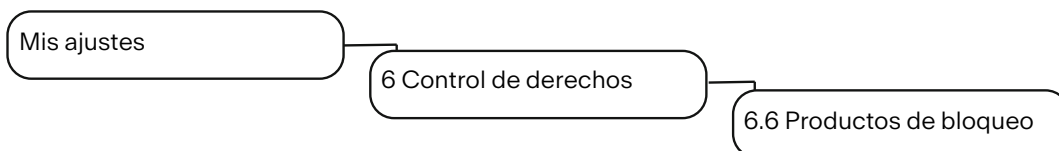
Punto de menú 6.5 Personal de limpieza



Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Modificar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 5555 Permisos: – Acceso exclusivo para Limpieza y mantenimiento
PIN establecido	– Sí – No	– Sí: el PIN está activo – No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	– Sí – No	– Sí: el perfil de usuario está activo – No: el perfil de usuario no está activo

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Abrir la puerta para iniciar sesión	– Sí – No	– Sí: el inicio de sesión solo funciona cuando la puerta está abierta – No: el inicio de sesión también funciona cuando la puerta está cerrada

Punto de menú 6.6 Productos de cerradura



Un producto de bloqueo solo puede adquirirse después de introducir un código PIN.

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Modificar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 8888
PIN establecido	– Sí – No	– Sí: el PIN está activo – No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	– Sí – No	– Sí: el perfil de usuario está activo – No: el perfil de usuario no está activo

Punto de menú 6.7 Máquina encendida/apagada



Código PIN que autoriza el encendido y apagado de la máquina.

Parámetro	Rango de valores	Observaciones
Modificar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN predeterminado: 9999
PIN establecido	– Sí – No	– Sí: el PIN está activo – No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	– Sí – No	– Sí: el perfil de usuario está activo – No: el perfil de usuario no está activo – Predeterminado: No

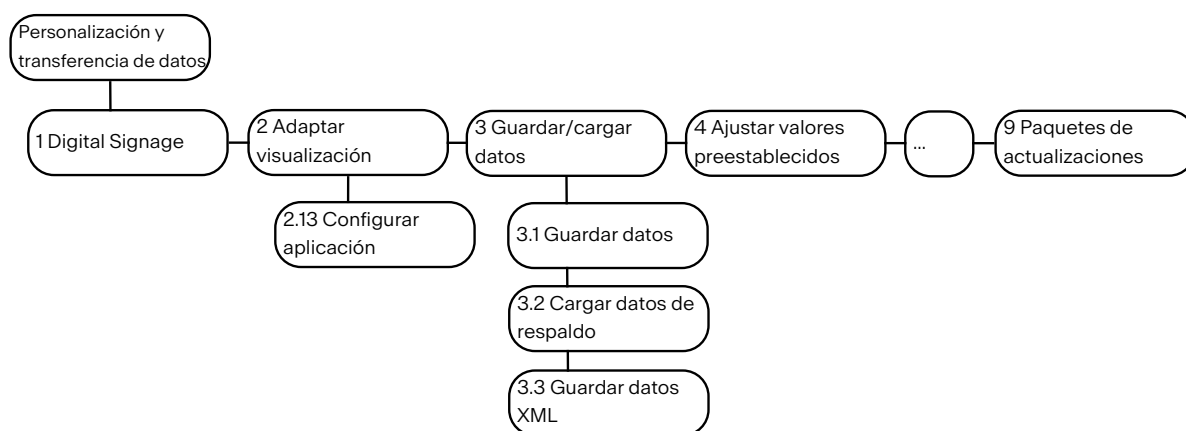
12 PERSONALIZACIÓN Y TRANSFERENCIA DE DATOS

12.1 Vista de conjunto

Este menú le ofrece las siguientes opciones:

- Utilizar su propio contenido multimedia para protectores de pantalla o como soporte publicitario.
- Configurar el comportamiento de los diferentes modos de uso y del protector de pantalla.
- Guardar los datos de la máquina de café en una memoria USB.
- Cargar una copia de seguridad existente en la máquina de café.
- Aplicar actualizaciones de la FrankeCloud descargada.

12.2 Árbol del menú de personalización y transferencia de datos



El botón 4 Establecer valores por defecto permite restablecer los parámetros seleccionados a los valores preajustados.

8 Expulsar unidad de memoria USB desactiva la unidad de memoria USB. Si está activada una unidad de memoria USB, aparecerá el punto de menú en verde; de otro modo, en naranja.

Las funciones multimedia solo se pueden utilizar en el modo de uso **SelfServe** [36].

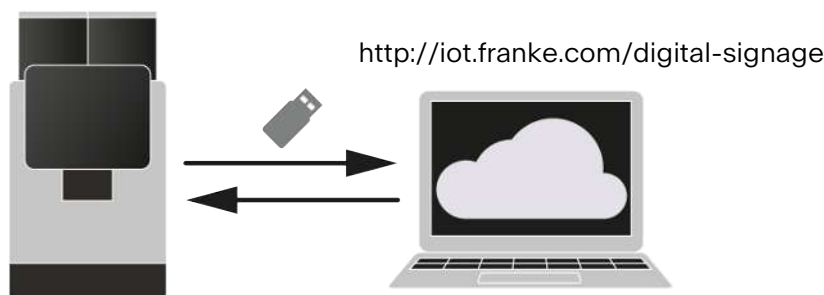
Las instrucciones digitales de limpieza (PKT) se integran directamente en el software a partir de la versión 4.20.

12.3 Funciones multimedia

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

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

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



- ✓ La máquina de café tiene la versión de software 4.0 o superior.
- 1. Inserte una unidad de memoria USB en la máquina.
- 2. Acceda a la opción de menú Personalización y transferencia de datos > 1 Digital Signage.
- 3. Pulse el botón Exportar Digital Signage.
- 4. Seleccione el valor Sí para el parámetro Expulsar unidad de memoria USB .
- 5. Pulse el botón Exportar .
 - ⇒ La máquina de café guarda el archivo *.bundle en la memoria USB.
- 6. Retire la memoria USB.
- 7. Conecte la memoria USB a un ordenador.
- 8. Abra el sitio web <http://iot.franke.com/digital-signage> en el navegador.
- 9. Transfiera el archivo *.bundle desde la memoria USB al sitio web mediante la función de arrastrar y soltar o el explorador de archivos.
 - ⇒ A continuación, aparecerán las opciones de configuración para Digital Signage.
- 10. Realice los ajustes deseados.
- 11. Si lo desea, cambie el nombre del archivo usando el icono de lápiz en la esquina superior izquierda.
- 12. Toque el botón Descargar en la parte inferior izquierda de la ventana.
 - ⇒ El sitio web le preguntará si se deben guardar los cambios realizados.
- 13. Confirme la pregunta.
- 14. Seleccione el valor Manual.
- 15. Toque el botón Descargar lote.
 - ⇒ El archivo *.bundle descargado se guardará en la carpeta Descargas del ordenador.
- 16. Mueva el archivo *.bundle a la memoria USB.
- 17. Retire la memoria USB.
- 18. Inserte la memoria USB en la máquina.
- 19. Acceda a la opción de menú Personalización y transferencia de datos > 1 Digital Signage.
- 20. Pulse el botón Importar Digital Signage.
- 21. Seleccione el archivo *.bundle revisado.
- 22. Toque el botón Descargar e instalar.
 - ⇒ La máquina de café adoptará los nuevos ajustes.

12.5 Configurar aplicación



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

12.5.1 Ajustes de idioma

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Idioma	Todos los idiomas disponibles	
Cambio de idioma	– Sí – No	– Sí: Durante la selección de productos, aparecerá una bandera de país en la esquina superior derecha. Al tocar la bandera, aparecerán los idiomas especificados en Idioma 1-6. Si se selecciona un idioma, aparecerán las descripciones de bebidas traducidas y los detalles de facturación. Una vez que expire la duración especificada en tiempo de espera para el cambio de idioma, volverá a aparecer el idioma predeterminado establecido en Idioma. – No: el cambio de idioma está desactivado
Tiempo de espera para el cambio de idioma	20–120 s	Tiempo de espera tras el cual la máquina de café vuelve al Idioma predeterminado establecido en Idioma o en el Punto de menú 1.1 Idioma [57]
Idioma 1-6	Todos los idiomas disponibles	– Solo aparece cuando la opción Cambio de idioma está configurada como Sí – Determina cuántos y qué idiomas alternativos están disponibles durante la selección del producto

12.5.2 Modo de uso

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
SelfServe	– Autoservicio - SelfServe – Producto entregado - ProServe	
SelfServe	Individualizado	Cada modo de uso es Individualizado
Ocultar tecla de cancelación	– Sí – No	Solo aparece si en modo de uso se selecciona el valor Autoservicio - SelfServe
Mostrar hora	– Sí – No	
Brillo de la pantalla	15–100 % Incremento 1	

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Señal acústica en la preparación de producto	– Sí – No	
Señal acústica en los avisos de error	– Sí – No	
Informe detallado de la dispensación del producto	– Sí – No	

12.5.3 Visualización [modo de uso]



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

12.5.4 CupDetection



CupDetection es una función que, mediante un sensor situado en la parte delantera de la máquina de café, debajo de la salida, detecta si hay un recipiente para bebidas sobre la rejilla de goteo.

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Al enjuagar	– Sí – No	
Al suministrar productos	– Sí – No	
[Sin parámetro]	[Mezcla de colores RGB]	– Vista previa en tiempo real de la mezcla de colores para Dynamic Spout Light (DLI) – Luz blanca: 3 x 100 – Sin luz: 3 x 0
Iluminación roja	0-100 % Incremento 1	
Iluminación verde	0-100 % Incremento 1	
Iluminación azul	0-100 % Incremento 1	

12.5.5 Ajustes de valores nutricionales

Parámetro	Intervalo de valores	Observaciones
Mostrar información nutricional	– Sí – No	– Solo aparece si en modo de uso se selecciona el valor Autoservicio - SelfServe – Activar/desactivar información nutricional – Puede introducirse la información nutricional en el Menú 4 Información nutricional [, 66]
Más información nutricional	Entrada de texto libre	

12.5.6 Contabilización

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

12.5.7 Autorizar transacción (API)



No hay correlación entre los parámetros

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

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

12.6 Guardar/Cargar datos

12.6.1 Guardar datos

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

12.6.2 Guardar datos XML

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

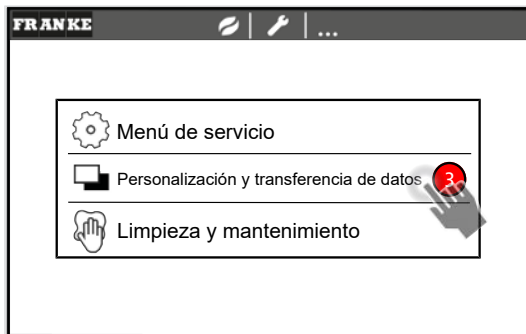
12.7 Establecer valores por defecto

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

12.8 Activar configuraciones

Si las actualizaciones (paquete de menú, versión de software, etc.), se transfieren a la máquina de café a través del panel de control Implementación (Deployment) o a través de una memoria USB, estas deben activarse en la cafetera luego. En el menú Personalización y transferencia de datos de la máquina de café, puede ver los paquetes de actualización disponibles.

- ✓ Se ha cargado una configuración, un lote de menús o una nueva versión de software a través del panel de control Deployment en la máquina de café.
- 1. Presionar sobre el logotipo de Franke.
- 2. Introduzca el PIN.
- 3. Presionar OK.
- ⇒ El número de actualizaciones disponibles se muestra junto al menú Personalización y transferencia de datos.



4. Seleccione el menú Personalización y transferencia de datos.

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

6. Seleccionar el paquete de actualización deseado y presionar el botón Descargar e importar.

⇒ Se importará el paquete de actualización.

7. Presionar el botón Instalar.

⇒ Se instalará el paquete de actualización.

13 ELIMINACIÓN DE ERRORES

13.1 Avisos del sistema y de error

La máquina de café muestra mensajes del sistema y avisos de error que proporcionan información sobre la causa y el procedimiento a seguir.

Visualización de avisos de error y del sistema [16]



En caso de que ocurra un error que afecte a todo el sistema, los avisos de error se mostrarán automáticamente. En caso de errores graves, la máquina de café deberá reiniciarse.

- Para un reinicio, desconecte la máquina de café en el interruptor principal .
- Espere un minuto y vuelva a encender la máquina.
- Compruebe el suministro de corriente si la máquina de café no se inicia.
- Póngase en contacto con su técnico de servicio si la máquina no se reinicia o si no puede solucionar el error.

13.2 Eliminación de errores en el sistema

Aviso de error/ problema	Posible causa	Medidas
Aviso de error E79 Falla caudalímetro	Hay una falla en el caudal de agua.	Compruebe el acoplamiento del depósito de agua o de la toma fija de agua. Si el aviso de falla aparece cuando se está preparando un producto, es posible que esté atascado el filtro del módulo de hervido. - Ajustar un grado de molienda más grueso y/o reducir la cantidad a moler. - Desmontar y enjuagar el módulo de hervido. - Iniciar una limpieza de la máquina de café.
La pantalla táctil ha dejado de reaccionar correctamente	Sobrecarga en el software de la máquina	Hay dos posibles maneras de eliminar este error: - Opción 1: Abrir la puerta de la máquina de café y accionar el interruptor principal para apagar el sistema. Después de 1 minuto, volver a encender la máquina de café. - Variante 2: Apagar la máquina de café mediante la unidad de control. A continuación, reiniciar el sistema a través del ESM.

13.3 Consejos para buenas bebidas de café



AVISO

Mala calidad de la bebida

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

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



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

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

13.4 Ayuda en caso de problemas con la calidad del producto

Problema	Posibles causas	Posible solución
El café apenas tiene sabor	Molienda demasiado gruesa	Ajuste el grado de molienda a más fino en Ajuste del grado de molienda [31]
	Cantidad de café insuficiente	Aumente la cantidad de café en Menú 2 Ajuste de bebidas [63]
	Temperatura demasiado baja	Aumente la temperatura en Menú 2 Ajuste de bebidas [63]
	El café es demasiado viejo	Utilice café fresco
	El depósito de granos no cierra correctamente	Comprobar el bloqueo del depósito de granos en Limpieza del depósito de granos [30]
El café sabe raro	Mala molienda	Póngase en contacto con el servicio posventa
	Consumo reducido de café	Llenar el depósito de granos con pocos granos de café
	Granos de café en mal estado	Sustituir los granos de café
	Residuos de agente de limpieza	Enjuagar la máquina
	Taza sucia	Comprobar el lavavajillas
	Mala calidad del agua (cloro, dureza, etc.)	Haga revisar la calidad del agua Calidad del agua [28]
El café sabe amargo	Temperatura demasiado alta	Reduzca la temperatura del café en Menú 2 Ajuste de bebidas [63]
	Molienda demasiado fina	Ajuste el grado de molienda a más grueso en Ajustar grado de molienda

Problema	Posibles causas	Posible solución
El café sabe ácido	Cantidad de café demasiado baja	Aumente la cantidad de café en Menú 2 Ajuste de bebidas [63]
	El tueste es demasiado oscuro	Utilice un tostado más claro
	Temperatura demasiado baja	Aumente la temperatura del café en Menú 2 Ajuste de bebidas [63]
	El tueste es demasiado claro	Utilice un tueste más oscuro
	Molienda demasiado gruesa	Ajuste el grado de molienda a más fino en Ajuste del grado de molienda [31]
Consistencia de los productos en polvo	Espeso	Utilizar menos polvo y/o más agua.
	Muy fluido	Utilizar más polvo y/o menos agua.
	Polvo grumoso o húmedo	Limpiar y secar el sistema de polvo.
Sabor de los productos en polvo	Demasiado dulce	Utilizar menos polvo y/o más agua.
	Poco dulce	Utilizar más polvo y/o menos agua.
	Sabor raro	Limpiar el sistema de polvo.

14 PUESTA FUERA DE SERVICIO

14.1 Preparación de la puesta fuera de servicio

1. Ejecutar la limpieza automática de la máquina. **Realizar la limpieza y el mantenimiento [48]**
2. Vaciar el depósito de granos y el depósito de polvo (si está disponible).
3. Vaciar el depósito de granos y el depósito de polvo (si está disponible).
4. Limpiar el depósito de posos.

14.2 Guardar datos

Estas instrucciones son válidas para máquinas de café sin la FrankeCloud.

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

14.3 Puesta fuera de servicio temporal (hasta 3 semanas)



Desenchufe la clavija de alimentación.

- ✓ La máquina permanece en el lugar de instalación.
- ✓ Se ha realizado la limpieza automática de la máquina. **Realizar la limpieza y el mantenimiento [48]**
- 1. Acceder al modo de ahorro de energía.
- 2. Desconectar la máquina del suministro eléctrico.
- 3. Cerrar el suministro de agua en la máquina con toma fija de agua.

14.4 Puesta fuera de servicio prolongada



AVISO

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

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

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

14.5 Transporte y almacenamiento



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

Condiciones de transporte

Proteja la máquina de las siguientes influencias:

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

Condiciones de almacenamiento

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

14.6 Reiniciación tras un almacenamiento o parada prolongada



AVISO

Daños

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

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

15 ELIMINACIÓN

15.1 Deshacerse de piezas y materiales de consumo

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

15.2 Deshacerse de máquinas y aparatos



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

- Devuelva la máquina de café a un punto de recogida oficial o a su distribuidor. Con una eliminación adecuada, usted contribuye a evitar la contaminación medioambiental y a recuperar materias primas valiosas.



Desechar los componentes electrónicos por separado.



Desechar las piezas de plástico de acuerdo con su etiquetado.



La máquina de café debe transportarse entre dos personas.

16 DATOS TÉCNICOS

Tipo de producto	A600 (FCS4086)
Peso	41-58 kg
Dimensiones (ancho/altura/profundidad)	340/831/602 mm
Capacidad del depósito de granos: un molino	2 kg
Capacidad del depósito de granos: dos molinos	2x 1,2 kg
Capacidad del depósito de granos: Tres molinos	3x 1,2 kg
Cantidad de llenado del depósito de polvo (opcional)	2x 1 kg
Emisión sonora	< 70 dB(A)
Temperatura ambiental	10-32 °C
Humedad ambiental	Máx. 80 %
Capacidad del depósito de posos	según la cantidad de café molido

Modelo NM

Caldera de café/agua caliente	Volumen (0,9): l
	Presión de servicio (12): bar

Modelo TS

Caldera de café/agua caliente	Volumen (0,9): l
	Presión de servicio (12): bar
Caldera de vapor	Volumen (0,9): l
	Presión de servicio (3): bar

Modelo FM

Caldera de café/agua caliente	Volumen (0,9): l
	Presión de servicio (12): bar
Caldera de vapor (opcional)	Volumen (0,9): l
	Presión de servicio (3): bar

16.1 Datos de potencia según la norma DIN 18873-2:2016-02-01

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Conexión a la red eléctrica	220-240 V 1LNPE 16 A 50-60 Hz	220-240 V 1LNPE 16 A 50-60 Hz	220-240 V 1LNPE 16 A 50-60 Hz
Diámetro del pistón de preparación	50 mm	50 mm	50 mm
Cappuccino (tazas por hora)		114	
Cappuccino, doble extracción (tazas por hora)		186	
Chocolate (tazas por hora)	120	120	120
Café (tazas por hora)	111	111	111

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Café, preparación doble (tazas por hora)	150	150	150
Leche fría (tazas por hora)			
Espresso (tazas por hora)	150	150	150
Espresso, preparación doble (tazas por hora)	240	240	240
Agua caliente (tazas por hora)	120	120	120
Latte macchiato (tazas por hora)		96	
Latte macchiato, preparación doble (tazas por hora)		132	
Café con leche (tazas por hora)		129	
Café con leche, preparación doble (tazas por hora)		198	
Leche caliente (tazas por hora)		117	
Leche caliente, preparación doble (tazas por hora)			

16.2 Pérdida de energía por día

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Pérdida de energía por día	0,901	1,637	1,196
Pérdida de energía en sistemas de refrigeración de leche por día y por litro de capacidad del recipiente de leche			
Pérdida de energía en sistemas de refrigeración de leche por día			
Capacidad del depósito de leche/medios			
Publicación en el sitio web de HKI	2026	2026	2026

16.3 Datos de conexión eléctrica

	Voltaje (V)	Conexión a la red eléctrica	Potencia	Fusible (A)	Frecuencia (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

ÍNDICE ALFABÉTICO

B		
Bandeja de goteo		
Eliminar el líquido	84	
Bebida		
preparar	36, 37, 38	
Boca de salida	36, 37, 38	
C		
Calidad del agua	28	
Calidad del producto	81	
Clave de tipo	19	
Códigos PIN	55	
Componentes electrónicos		
Eliminación	84	
Condiciones ambientales	85	
D		
Depósito de limpieza		
Eliminar el líquido	84	
Determinar la dureza del agua	27	
E		
Eliminación de errores	79	
G		
Grado de molienda	31	
Granos		
Eliminación	84	
Granos de café		
Llenar	30	
I		
Instrucciones de uso	17	
L		
Lanza de vapor	40	
Limpiador para sistemas de leche		
Botella dosificadora	18	
Llave de ajuste del molino	18	
M		
Medidas	25	
Medios		
Cargar	77	
Guardar	77	
P		
Panel de control	13	
Pantalla		
Limpieza	51	
Protección de limpieza	51	
Pastillas de limpieza	17	
Piezas de plástico		
Eliminación	84	
Placa de identificación	19	
Polvo		
Eliminación	84	
Poso de café		
Eliminación	84	
Producto de limpieza		
Eliminación	84	
ProServe		
ProServe	23	
Protección de limpieza	51	
Puesta fuera de servicio	82	
R		
Requisitos	13	
S		
Salida de vapor	40	
Seguridad		
Advertencia	7	
Aviso	7	
Precaución	7	
Señales de seguridad	7	
SelfServe		
SelfServe	23	
Set de manuales	17	

Símbolos	13
Instrucciones	13
Panel de control	13
Software	13

T

Toma de agua	
Requisitos	27
Transporte	84
Trucos	13

U

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

V

Vaso medidor	17
--------------	----

**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