

INSTRUCCIONES DE USO CAFETERA

FCS4060



Lea las instrucciones de uso antes de utilizar la cafetera.

Guarde las instrucciones junto a la cafetera. Si vende o traspasa la cafetera, entregue las instrucciones al nuevo usuario.



IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

Discover more at coffee.franke.com

FRANKE

ÍNDICE

1	Para su seguridad	6
1.1	Uso previsto	6
1.2	Requisitos para el uso de la cafetera	6
1.3	Explicación de las indicaciones de seguridad	7
1.4	Peligros durante el uso de la cafetera	8
2	Explicación de los símbolos	11
2.1	Símbolos de las instrucciones	11
2.2	Símbolos empleados en el software	11
3	Volumen de suministro	15
4	Identificación	17
4.1	Posición de las placas de identificación	17
4.2	Clave de tipo	18
5	Descripción del equipo	20
5.1	Cafetera	20
5.2	Equipos complementarios	23
5.3	Vista de conjunto de los modos de uso	24
5.4	Franke Digital Services (opcional)	25
6	Instalación	26
6.1	Preparativos	26
6.2	Dimensiones	26
6.3	Requisitos en el suministro de agua	27
7	Llenado y vaciado	29
7.1	Llenado de granos	29
7.2	Llenado de polvo	30
7.3	Llenar la unidad de enfriamiento	30
7.4	Ajuste del grado de molienda	32
7.5	Vaciado del contenedor de granos	33
7.6	Vaciado del depósito de polvo	34
7.7	Vaciado del depósito de posos	35
7.8	Vaciar la bandeja de goteo	35
7.9	Vaciado de la unidad de enfriamiento	37
8	Preparación de bebidas	39
8.1	Preparación de bebidas con Quick Select	39
8.2	Preparación de bebidas con Cash Register	39
8.3	Preparación de bebidas con café molido	40
8.4	Preparación de agua caliente	41
8.5	Producción de vapor	42

8.6	Preparación de bebidas con el panel táctil	43
9	Limpieza	44
9.1	Introducción	44
9.2	Accesorios de limpieza necesarios	44
9.3	Método de 5 pasos	44
9.4	Iniciar la limpieza	45
9.5	Limpieza del difusor	46
9.6	Limpieza semanal	46
9.7	Reemplazar el filtro de agua	48
9.8	Enjuagar la cafetera	49
10	Configuración	51
10.1	Acceso al nivel de mantenimiento	51
10.2	Códigos PIN	51
10.3	Árbol del menú Mis ajustes	52
10.4	Métodos de inserción	52
10.5	Mis ajustes	52
11	Personalización y transferencia de datos	67
11.1	Vista de conjunto	67
11.2	Árbol del menú de personalización y transferencia de datos	67
11.3	Funciones multimedia	67
11.4	Administrar Digital Signage (señalización digital) a través de una memoria USB	68
11.5	Configurar aplicación	69
11.6	Guardar/Cargar datos de respaldo	71
11.7	Ajustar valores preestablecidos	72
11.8	Activar configuraciones	72
12	Eliminación de errores	73
12.1	Avisos de error	73
12.2	Eliminación de errores en el sistema	74
12.3	Consejos para buenas bebidas de café	76
12.4	Ayuda en caso de problemas con la calidad del producto	76
13	Puesta fuera de servicio	78
13.1	Preparación de la puesta fuera de servicio	78
13.2	Desmontar y desechar el cartucho filtrante	78
13.3	Guardar datos	78
13.4	Puesta fuera de servicio temporal (hasta 3 semanas)	79
13.5	Puesta fuera de servicio prolongada	79
13.6	Transporte y almacenamiento	79
13.7	Reiniciación tras un almacenamiento o parada prolongada	80
14	Eliminación de piezas	81

15	Datos técnicos	82
15.1	Datos de rendimiento según la norma DIN 18873-2:2016:02	82
15.2	Datos de conexión eléctrica	82
	Índice alfabético	83

1 PARA SU SEGURIDAD

1.1 Uso previsto

1.1.1 Cafetera

- La cafetera es una máquina para la preparación de bebidas de uso comercial. Su uso está previsto en la gastronomía, en oficinas y entornos similares.
- La cafetera es adecuada para el procesamiento de granos de café, café molido, polvo apto para máquinas y leche fresca.
- La cafetera es apropiada para la preparación de bebidas conforme a las instrucciones del presente manual de uso y los datos técnicos.
- La cafetera solo es apta para utilizarla en interiores.

A tener en cuenta

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

1.1.2 Equipos complementarios

Unidad de enfriamiento

- La unidad de enfriamiento debe utilizarse exclusivamente para mantener la leche refrigerada, con el fin de que pueda utilizarse en la preparación de café en una cafetera Franke.
- Utilizar únicamente leche previamente refrigerada (2 - 5 °C).
- Extraiga la leche cuando no utilice la unidad de enfriamiento. Guarde la leche en una nevera adecuada.
- Utilice únicamente los agentes limpiadores recomendados. Otros agentes limpiadores pueden dejar residuos en el sistema de leche.
- La unidad de enfriamiento solo es apta para utilizarla en interiores.
- Tenga en cuenta la Declaración de Conformidad suministrada junto con el aparato.

Calentador de tazas

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

A tener en cuenta

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

Sistema de contabilización

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

1.2 Requisitos para el uso de la cafetera

- La opción cafetera está prevista para su uso por parte de personal cualificado o en autoservicio.
- Las máquinas destinadas a una zona de autoservicio deben contar con una supervisión permanente para proteger a los usuarios.

- Todo usuario de la cafetera debe haber leído y comprendido las instrucciones. Esto no es aplicable para el uso en la zona de autoservicio.
- No ponga en funcionamiento la cafetera ni los equipos complementarios hasta que no haya leído por completo y comprendido estas instrucciones.
- No utilice la cafetera ni los equipos complementarios si no conoce sus funciones.
- No utilice la cafetera si los cables de conexión de la cafetera o de los equipos complementarios están dañados.
- No utilice la cafetera si la cafetera o los equipos complementarios no se han limpiado o cargado de la manera prevista.
- Los niños menores de 8 años no deben utilizar la cafetera ni los equipos complementarios.
- Los niños y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia o conocimientos solo pueden utilizar cafetera y los equipos complementarios bajo supervisión o tras haber recibido formación adecuada relativa al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad y no jugar con cafetera o los equipos complementarios.
- Los niños no deben realizar tareas de limpieza en la cafetera ni en los equipos complementarios.

1.3 Explicación de las indicaciones de seguridad

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

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



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA designa un posible inminente peligro. Si no se evita, puede tener como consecuencia la muerte o gravísimas lesiones.



ATENCIÓN

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



AVISO

AVISO informa sobre los riesgos de daños materiales.

1.4 Peligros durante el uso de la cafetera



ADVERTENCIA

Peligro de incendio

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

- a) No utilice regletas, enchufes múltiples o cables de extensión para conectar la cafetera a la fuente de alimentación.



ADVERTENCIA

Peligro 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) Sustituya 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 cable de alimentación nuevo y original.
- c) Tenga cuidado de que la máquina y el cable de alimentación no se encuentren cerca de superficies calientes, tales como estufas de gas o eléctricas u hornos.
- d) Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni roce bordes cortantes.
- e) Al desconectar el aparato de la red eléctrica, retire siempre del enchufe y no jale el cable.



ADVERTENCIA

Peligro de muerte por descarga eléctrica

Los líquidos/humedades o fugas que penetren en la máquina pueden provocar una descarga eléctrica.

- a) No apunte nunca con un chorro de líquido o de vapor a la máquina.
- b) No derrame ningún líquido sobre la máquina.
- c) No sumerja la máquina en líquido.
- d) Desconecte la máquina del suministro eléctrico en caso de fugas o de líquidos/humedades que se infiltren.



ADVERTENCIA

Peligro 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 piezas de repuesto originales al técnico de servicio.
- b) Encargue los trabajos de servicio únicamente a personal autorizado con la cualificación correspondiente.

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

Durante la limpieza se expulsa agua caliente.

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

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

Las bebidas calientes pueden provocar escaldaduras.

- a) Tenga cuidado con las bebidas calientes.
- b) Utilice únicamente envases para bebida adecuados.

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

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

- a) Durante el proceso, no se acerque demasiado a las salidas.

**ADVERTENCIA****Peligro de lesiones**

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

- a) No introduzca objetos 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 del agente limpiador.
- b) Evite el contacto con piel y ojos.
- c) Lávese las manos después de entrar en contacto con productos de limpieza.
- d) Los productos de limpieza no pueden 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 prolongada falta de uso (más de 2 días).

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

Un uso excesivamente prolongado del filtro del agua puede provocar la formación de algas.

- a) Sustituya el filtro de agua si la máquina así lo requiere.

**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.

2 EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

2.1 Símbolos de las instrucciones

2.1.1 Orientación

Símbolo	Descripción
	Limpiar los componentes con el método de 5 pasos
	Este símbolo indica trucos y consejos prácticos, así como información adicional
	Requisitos para los pasos de manipulación
	Resultado o resultado intermedio durante los pasos de manipulación

2.2 Símbolos empleados en el software

2.2.1 Símbolos para navegación y manejo

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

2.2.2 Símbolos en el panel de control y en la superficie de servicio



Si se ilumina un símbolo en el panel de control, púlselo para ver información e instrucciones adicionales. Si aparece un error, encontrará ayuda en el capítulo **Eliminación de errores [73]** Ayuda.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Logotipo de Franke	Acceso al nivel de mantenimiento
	Grano izquierda/derecha	Molino activo

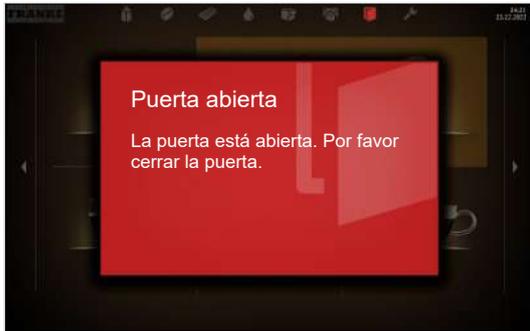
Símbolo	Denominación	Descripción
	Producto doble	Elaborar el doble de cantidad de bebida (preparación doble)
	Café molido	
	Modo de ahorro de energía	Cambiar la máquina al modo de ahorro de energía
	Conservación/limpieza	La máquina debe limpiarse o someterse a los correspondientes trabajos de mantenimiento
	Enjuague	La máquina debe enjuagarse o se está enjuagando
	Filtro	Reemplazar el cartucho de filtro en el tanque de agua (opción de tanque de agua interno)
	Filtro de agua	
	Limpiador para sistemas de leche	El limpiador para sistemas de leche está vacío (CleanMaster)
	Depósito de posos	El depósito de posos debe vaciarse
	Bandeja de goteo	La bandeja de goteo está llena o no está colocada correctamente
	Puerta	La puerta está abierta
	Depósito de agua	El depósito de agua no está montado o se encuentra vacío
	Contabilización	Contabilización activada
	First Shot	Precalentar sistema
	Servicio/ajustes/administración	
	Brillo	Ajustar el brillo
	Personalización	Adaptar la representación y las bebidas

Símbolo	Denominación	Descripción
	Protector de pantalla	
	Imágenes publicitarias	
	Favoritos	Tecla de favoritos, que se puede asignar a una función que se utiliza con frecuencia
	Producto	
	Grano de café	El depósito de granos está vacío o no se encuentra correctamente montado
	Leche	El depósito de leche está vacío o no se encuentra correctamente montado.
	Leche fría	
	Recurso en polvo	El depósito de polvo está vacío o no bien insertado
	Información	
	Registro de problemas	Enumeración de problemas y avisos de error
	Contador de productos	
	Inactivo	
	Transferencia de datos	Se están transfiriendo datos

2.2.3 Visualización de avisos de error



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



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

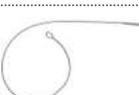
Código de colores para avisos de error

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

3 VOLUMEN DE SUMINISTRO



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

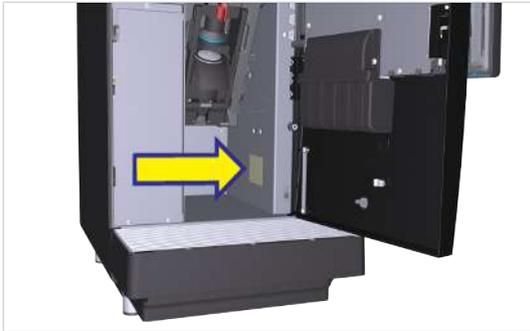
	Designación de artículo	Número de artículo
	Cafetera cafetera (FCS4043)	
	Set de manuales	560.0639.406
	Pastillas de limpieza (100 unidades)	567.0000.010
	Pastillas de limpieza (China)	567.0000.016
	Pastillas de limpieza (EE. UU./Canadá)	567.0000.002
	Limpiador para sistemas de leche (botella de dosificación)	567.0000.005
	Limpiador para sistemas de leche (botella de dosificación) (EE. UU./Canadá/México)	567.0000.006
	Limpiador para sistemas de leche (cartucho)	567.0000.009
	Limpiador para sistemas de leche (cartucho) (EE. UU./Canadá/México)	567.0000.004
	Vaso medidor, 1000 ml	560.0002.653
	Cepillos de limpieza	560.0003.728
	Cepillo limpia tubos (Opción SU05)	560.0001.019
	Escobilla para limpieza de tubos (Opción FM/MS)	560.0007.380

	Designación de artículo	Número de artículo
	Pincel de limpieza	560.0003.716
	Paño de microfibra	560.0002.315
	Llave de ajuste del molino	560.0003.876
	Llave para difusor/tubo flexible	560.0522.696
	Soporte del filtro (Opción para depósito de agua interno)	560.0003.964
	Cartucho de filtro (Opción para depósito de agua interno)	560.0004.630
	Tiras para comprobar la dureza del agua (Opción para depósito de agua interno)	560.0004.060

4 IDENTIFICACIÓN

4.1 Posición de las placas de identificación

4.1.1 Cafetera



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

4.1.2 Unidad de enfriamiento SU05



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

4.1.3 Unidad de enfriamiento SU12/UT12



La placa de identificación para la unidad de enfriamiento se encuentra en el lado izquierdo de la cámara frigorífica.

4.1.4 CW (opcional)



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

4.1.5 AC200 (opcional)



La placa de identificación del AC200 se encuentra en el lado izquierdo de la parte extraíble.

4.2 Clave de tipo

4.2.1 Cafetera

Clave de tipo	Descripción
A400	Cafetera (totalmente automática) Serie: A Tamaño: 400
1G	1 molino
2G	2 molinos
1P	1 dosificador de polvo
2P	2 dosificadores de polvo
CM	CleanMaster
EC	EasyClean
H1	Salida de agua caliente (izquierda)
FM	FoamMaster (leche fría y caliente, espuma de leche fría y caliente)
MS	MilkSystem (sistema de leche)
NM	NoMilk (cafetera sin sistema de leche)
S1	Lanza de vapor
W2	Conexión de agua, depósito de agua interno opcional

4.2.2 Equipos complementarios

Clave de tipo	Descripción
SU05	Unidad de enfriamiento (5 l) situada junto a la cafetera
SU12	Unidad de enfriamiento (12 l o 2x4,5 l), situada junto a la cafetera
KE200	Unidad de enfriamiento (4 l) colocada junto a la cafetera
CW	Calentador de tazas
FM	FoamMaster (leche fría y caliente, espuma de leche fría y caliente)
EC	EasyClean
CM	CleanMaster
MS	MilkSystem (sistema de leche)
AC	Sistema de contabilización
CC	Cambiador de monedas (coin changer)
CL	Sin efectivo (cashless)
CV	Validador de monedas (coin validator)

5 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

5.1 Cafetera

La cafetera cafetera está disponible con numerosas opciones. Para que se pueda hacer una idea, le presentamos a continuación una configuración modelo. Tenga en cuenta que su cafetera puede tener un aspecto diferente dependiendo de la configuración.



5.1.1 Estándar

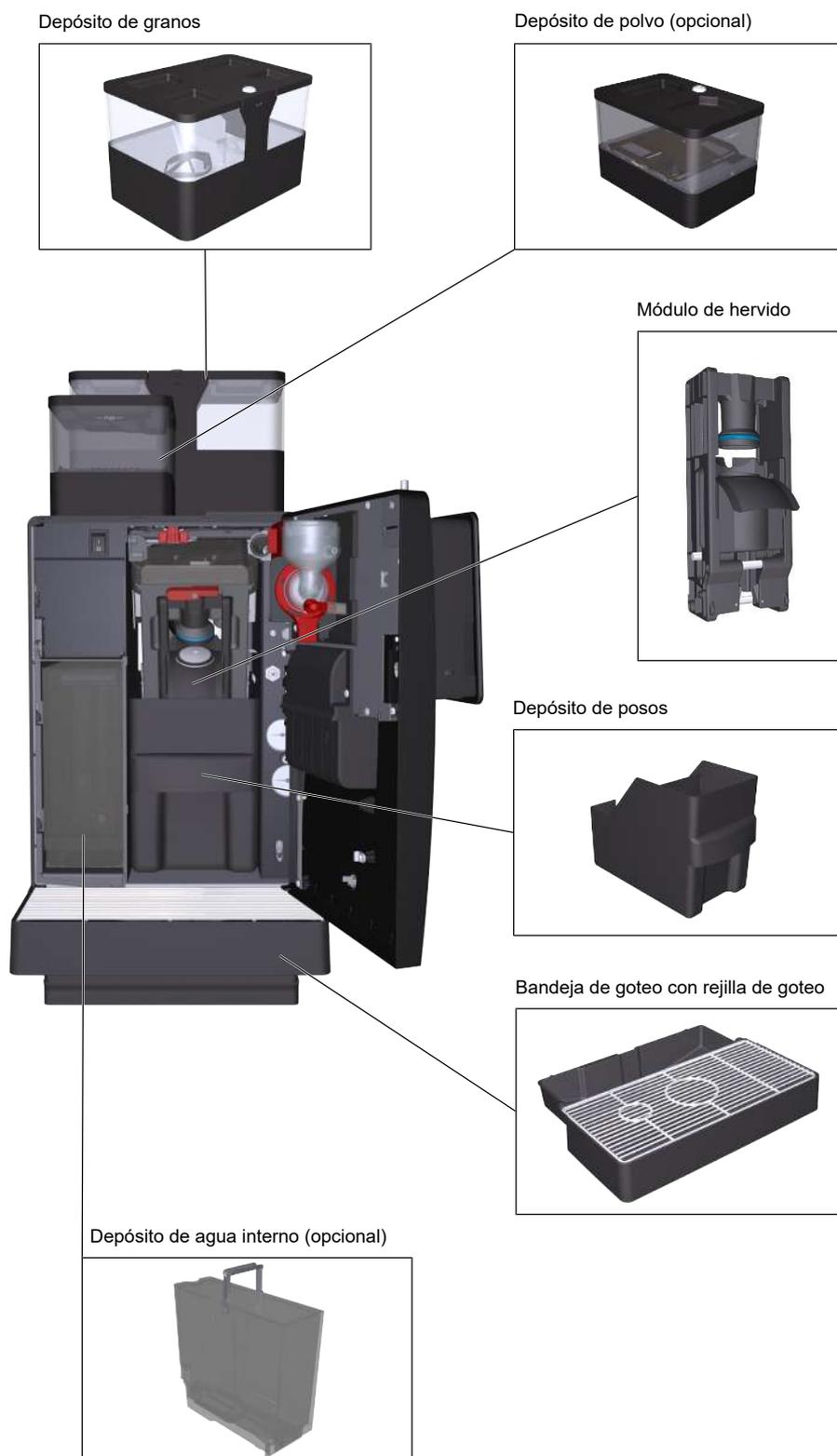
- Pantalla táctil de 8 pulgadas
- Un molino (parte trasera, a la izquierda)
- Salida de agua caliente
- Patas, 40 mm
- Toma de agua

5.1.2 Opciones

- CleanMaster
- Segundo molino (trasero derecho)
- Depósito de polvo
- Segundo depósito de polvo (parte delantera derecha)
- Lanza de vapor

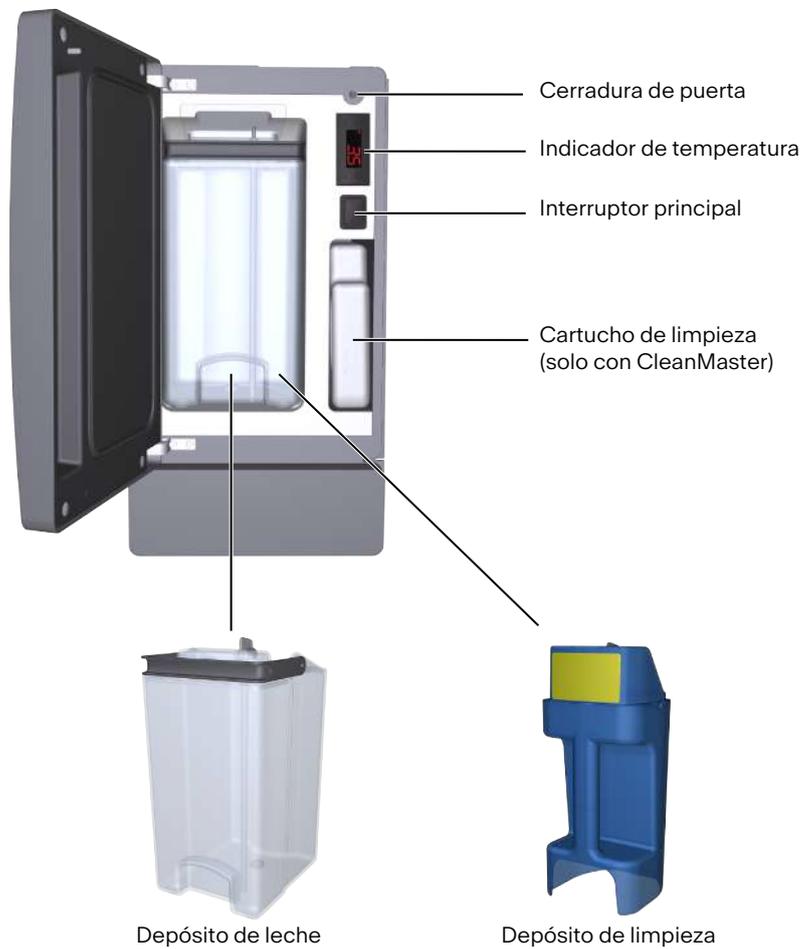
- Expulsión de posos
- Depósito de granos y polvo con cierre
- Sensor de taza
- First Shot
- Patas, 7 mm
- Patas regulables, 70 mm
- Patas regulables, 100 mm
- Teclado táctil para facilitar el uso a los usuarios en silla de ruedas (sólo disponible si no hay módem USB instalado.)
- Franke Digital Services

5.1.3 Componentes de la cafetera



5.2 Equipos complementarios

5.2.1 Componentes de la unidad de enfriamiento



SU05

5.2.2 Calentador de tazas



Un sabor de café óptimo requiere tazas precalentadas. El calentador de tazas con cuatro superficies calefactables se adapta perfectamente a la cafetera.

5.2.3 Sistema de contabilización



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

Interfaces:

- VIP

Sistemas de pago:

- Validador de monedas
- Cambiador de monedas
- Lector de tarjetas

5.3 Vista de conjunto de los modos de uso



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

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

5.3.1 Interfaz de usuario

5.3.2 Modo de uso Cash Register



Cash Register es el modo de uso para el uso asistido. Mientras su cafetera prepara un producto pueden añadirse otros pedidos.

Estructura de la interfaz de usuario

- Nivel 1: selección de producto, hasta 5 páginas. Columnas con las posibles opciones, el estado de producción y la lista de espera
- Nivel 2: indicador de 4, 9 o 16 teclas de producto por página

Adaptaciones individuales

- Visualización: 2x2, 3x3 o 4x4 productos por página
- Representación: fotorrealista, dibujada

5.3.3 Modo de uso Quick Select



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

Estructura de la interfaz de usuario

- Nivel 1: selección de producto (hasta 5 páginas), indicador de 6, 12 o 20 teclas de producto por página
- Nivel 2: configurar bebida, selección de opciones de producto, iniciar preparación

Adaptaciones individuales

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

5.3.4 Modos de servicio en combinación con Credit Mode



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



El estado Drink Selection no permite agregar ninguna opción de bebidas con el Credit Mode. Active el Credit Mode en el menú Mis ajustes en 1 Ajustes de la máquina > 1.12 Contabilidad. Seleccione Activar Contabilización.



Indicador

- Precios de productos
- Saldo activo
- Sin saldo activo

Menú 1.12 Contabilidad [57]

5.4 Franke Digital Services (opcional)

Desarrollados para la flota de cafeteras Franke, nuestros Franke Digital Services le dan el control y una visión general clara de todas las actividades e información de la cafetera. Mantenimiento remoto controlado centralmente, por ejemplo, las actualizaciones de software y la configuración evitan 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 cafetera debe constar de un interruptor diferencial (FI).
- Cualquier fase de la alimentación de corriente deberá poder interrumpirse mediante un interruptor.
- La toma de agua debe cumplir **Requisitos en el suministro de agua [27]**, así como las normas y regulaciones locales y nacionales.
- La cafetera debe conectarse a la toma de agua con el juego de tubos flexibles incluido en el suministro. No utilice otros tubos flexibles de agua.
- Facilite un soporte ergonómico y robusto (capacidad mín.: 150 kg). La unidad de mando debe quedar a la altura de los ojos.

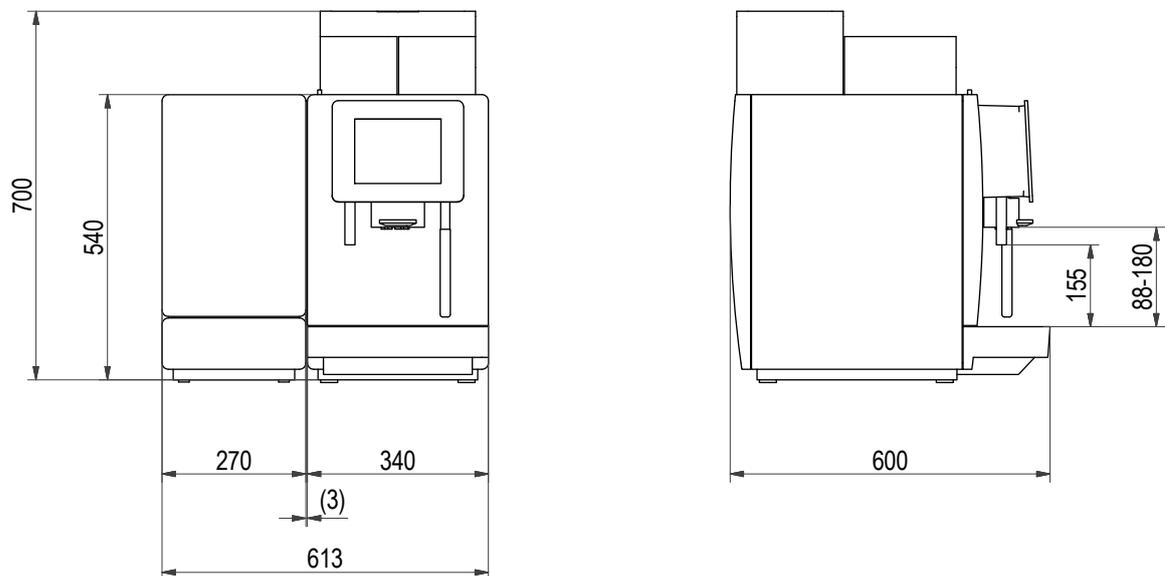


Antes de que su técnico de servicio acuda a instalar su cafetera, usted deberá haber tomado las medidas previas necesarias. Su técnico de servicio instalará su cafetera y la pondrá en marcha por primera vez. Su técnico de servicio le mostrará, además, las funciones básicas.

6.2 Dimensiones



Todas las medidas están indicadas en cm.



Vista frontal/lateral

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 llevar a la acumulación de calor en la máquina y causar averías.

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

Distancias mínimas

- En el panel posterior: cm
- Al techo: cm (para llenar y retirar el depósito de granos)
- Al lado derecho: cm (para abrir la puerta)

Mediante las patas ajustables opcionales pueden compensarse irregularidades o desniveles.

6.2.1 Patas regulables

Si no se selecciona otra opción al encargar la cafetera, en el volumen de suministro se suministrarán patas con una altura fija de 40 mm. Opcionalmente, hay disponibles patas ajustables con una altura de 70 o 100 mm. También pueden solicitarse patas con una altura fija de 7 mm.

Mediante las patas regulables pueden compensarse irregularidades o desniveles.

6.3 Requisitos en el suministro de agua

6.3.1 Toma de agua

Presión de agua	80 kPa - 800 kPa (0.8 bar - 8.0 bar) bar
Caudal	>100 ml/s
Temperatura del agua	<25 °C
Conexión a la toma de agua	Tuerca de unión G3/8" y tubo flexible metálico l = 150 cm Conectar solo con el juego de tubos flexibles incluido en el suministro

- La conexión a la toma de agua deberá cumplir los requisitos de las especificaciones técnicas, así como las normas locales y nacionales.
- La conexión a la toma de agua debe estar protegida contra reflujo.
- La conexión a la toma de agua debe tener una válvula de cierre y una válvula de retención comprobable con un filtro aguas arriba. El filtro debe ser extraíble para su limpieza.
- El agua no debe proceder de la instalación de descalcificación doméstica.
- Filtro con al menos 100 mallas/pulgada (UL)

6.3.2 Calidad del agua

Dureza total:	4° - 8° dH GH (dureza total alemana) 7 - 14° fH GH (dureza total francesa) 4.2 GPG - 8.3 GPG 70 ppm - 140 ppm (mg/L)
Contenido de carbonato	3° dH KH - 6° dH KH / 50 ppm - 105 ppm (mg/L)
Contenido en ácidos/valor de pH	6.5 pH - 7.5 pH
Contenido de cloro	< 0.5 mg/L
Contenido de cloruro	< 30 mg/L
TDS (sólidos totales disueltos)	30 ppm - 150 ppm (mg/L)
Conductividad eléctrica (medida)	50 µS/cm - 200 µS/cm (Mikrosiemens)

Contenido de hierro	< 0.3 mg/L
<ul style="list-style-type: none"> - 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 los hervidores se llenen en exceso. 	

Estimación del riesgo de corrosión

La siguiente fórmula puede utilizarse para la estimación:

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

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

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

Ejemplo de cálculo:

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

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

6.3.3 Desagüe

- Manguera de salida: D = cm, L = 200 cm
- Conexión a un sifón inferior

7 LLENADO Y VACIADO

7.1 Llenado de granos



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

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

- a) No introduzca objetos 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 película de aceite. El aceite usado envejece rápidamente y empeora el sabor de las bebidas.

- a) Elimine diariamente la película 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.



Llene el depósito de granos con granos de café.

Llene del depósito de polvo con polvo apto para máquinas.



1. Abrir la tapa del depósito de granos.



3. Colocar la tapa.



2. Llenarlo con granos de café.

7.2 Llenado de polvo



1. Abra la tapa del depósito de polvo.



3. Ponga la tapa.



2. Llénelo con polvo apto para máquinas.

7.3 Llenar la unidad de enfriamiento



ATENCIÓN

Gérmenes en la leche cruda

Los gérmenes en la leche cruda pueden poner en peligro la salud.

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



AVISO

Daños en la máquina

El uso de líquidos inadecuados puede dañar la máquina.

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



AVISO

Leche en mal estado

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

- a) Utilice únicamente leche previamente refrigerada (2 - 5 °C).
- b) Guarde la leche en la unidad de enfriamiento solo mientras esta unidad esté funcionando. Guarde la leche en un refrigerador fuera de las horas de funcionamiento, por ejemplo, durante la noche.
- c) Limpie la máquina y la unidad de enfriamiento al menos una vez al día.
- d) Toque el tubo flexible de succión, la parte interior y la tapa del depósito de leche únicamente con las manos limpias o utilice guantes desechables.
- e) Coloque la tapa del depósito con el tubo flexible de succión solo sobre superficies limpias.



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

7.3.1 Unidad de enfriamiento SU05



1. Abrir la puerta.



2. Conectar la unidad de enfriamiento.



⇒ Se muestra la temperatura actual de la cámara frigorífica.

3. Retirar la tapa del depósito de leche con el tubo flexible y colocarla sobre una superficie limpia.
4. Llenar el recipiente con un máximo de 5 litros de leche refrigerada.
5. Colocar la tapa del depósito de leche.
6. Introducir el depósito de leche dentro de la cámara frigorífica, hasta el tope.



7. Cerrar la puerta.

7.4 Ajuste del grado de molienda



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

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

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

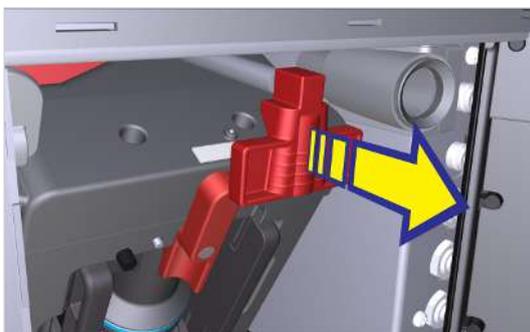


Llave de ajuste del molino (560.0003.876)



El cambio del grado de molienda afecta a la cantidad de café. Por esta razón, los molinos deben calibrarse después de que el grado de molienda se haya ajustado.

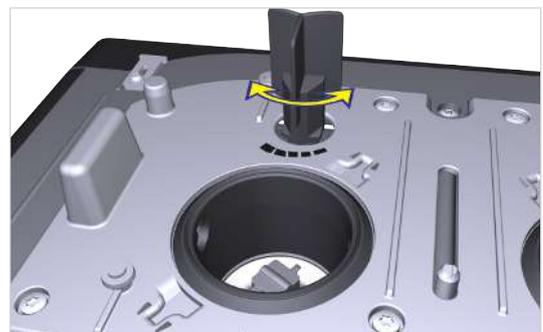
Si fuera necesario, puede ajustar el grado de molienda para cada molino por niveles.



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



2. Retire hacia arriba el depósito de granos.



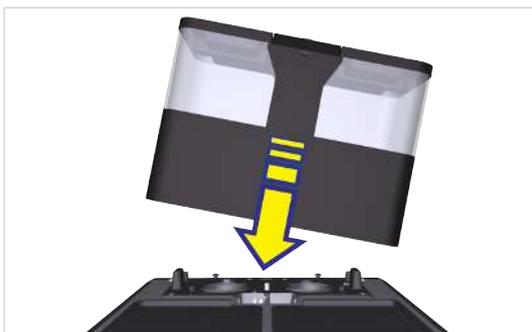
3. Si es necesario, ajuste el grado de molienda con la llave de ajuste del molino.

⇒ Girar en sentido contrario al de las agujas del reloj para una molienda más fina.

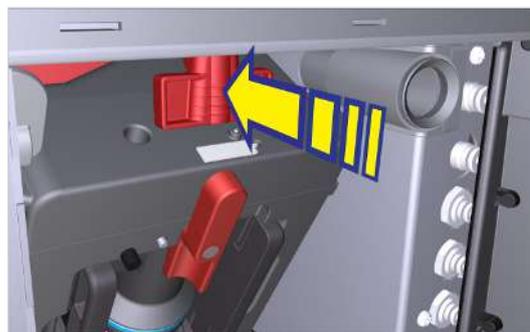
⇒ Girar en el sentido de las agujas del reloj para una molienda más gruesa.

4. Comprobar la molienda y, en caso necesario, corregirla.

⇒ +2: muy grueso / 0: normal / -2: muy fino



5. Coloque el depósito de granos.



6. Empuje la corredera de bloqueo hasta el tope.



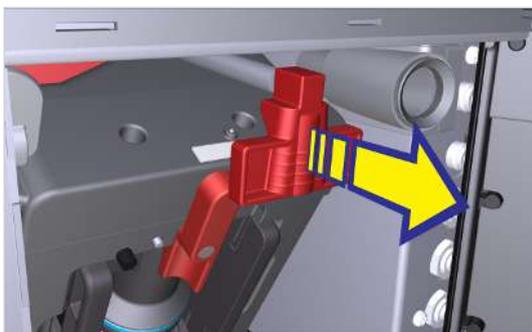
AVISO

Deterioro del funcionamiento

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

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

7.5 Vaciado del contenedor de granos

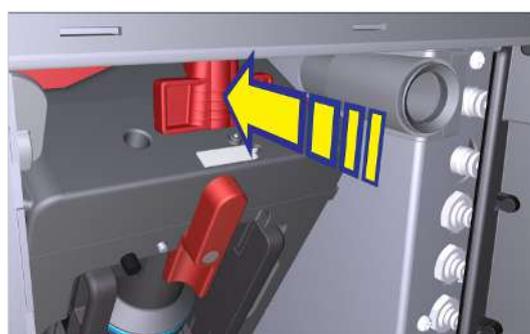
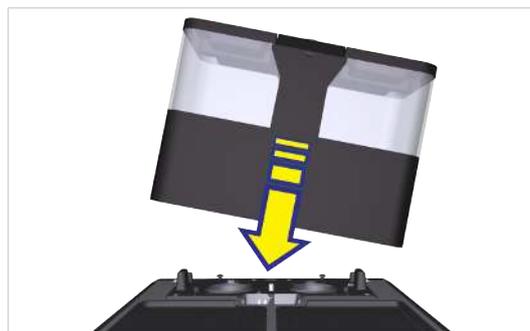


1. Desplace la corredera de bloqueo hacia adelante hasta el tope.



2. Retire hacia arriba el depósito de granos.

3. Vacíe, limpie y seque el depósito de granos.



4. Empuje la corredera de bloqueo hasta el tope.



AVISO

Deterioro del funcionamiento

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

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

7.6 Vaciado del depósito de polvo



ATENCIÓN

Cortes/contusiones

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

- a) Limpie cuidadosamente el depósito de polvo.

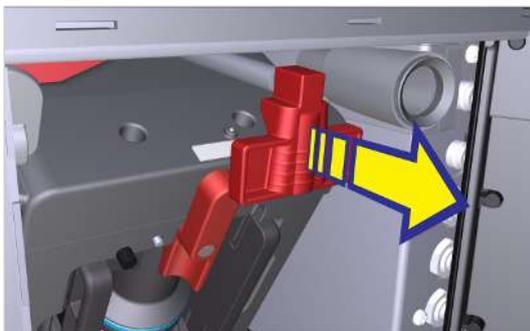


AVISO

Ensuciamiento por polvo

El polvo puede salir del depósito de polvo.

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



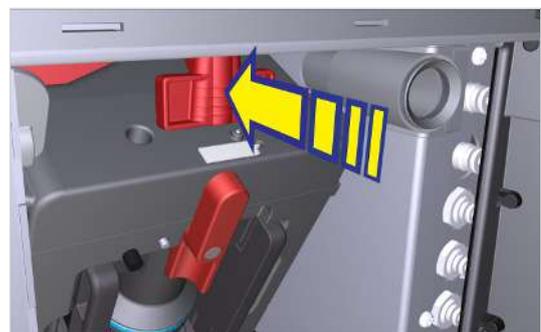
1. Desplace la corredera de bloqueo hacia adelante hasta el tope.



4. Coloque el depósito de polvo.



2. Retire el depósito de polvo hacia arriba.
3. Vacíe, limpie y seque el depósito de polvo.



5. Empuje la corredera de bloqueo hasta el tope.



AVISO

Deterioro del funcionamiento

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

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

7.7 Vaciado del depósito de posos

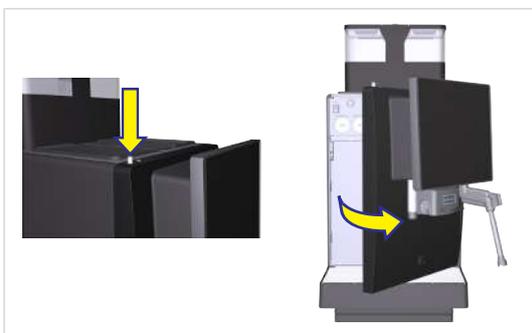


AVISO

Formación de moho

Los restos de café pueden propiciar la formación de moho.

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

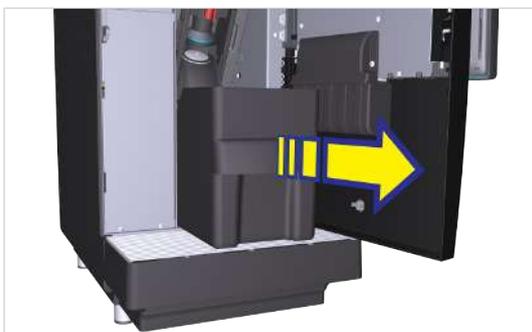


- 1. Abrir la puerta de la cafetera.

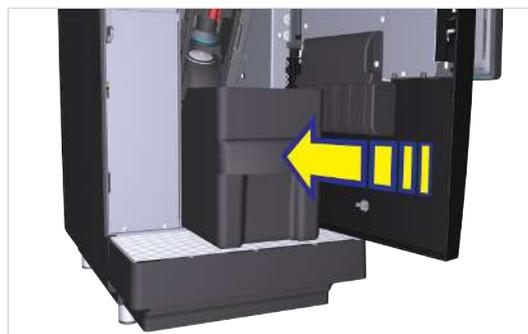
⇒ En la interfaz de usuario se mostrará el mensaje Puerta abierta.



- 3. Vaciar el depósito de posos, limpiar y secarlo.



- 2. Extraer el depósito de posos.



- 4. Insertar el depósito de posos y cerrar la puerta.

7.8 Vaciar la bandeja de goteo



Limpie la bandeja de goteo cuando se muestre el mensaje correspondiente en la unidad de mando.



AVISO

Manejo inadecuado

Puede salir líquido de la bandeja de goteo.

a) Transporte y vacíe la bandeja de goteo con cuidado.

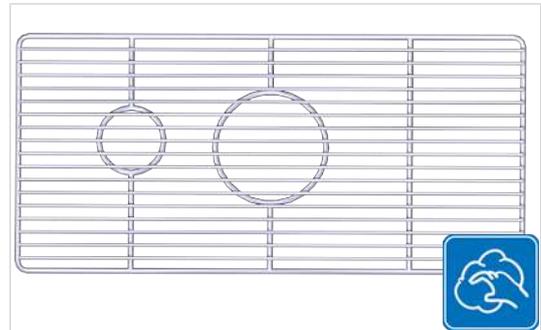
- ✓ En la unidad de mando se muestra el mensaje **Bandeja de goteo llena**.



1. Extraer la bandeja de goteo.



2. Retirar la rejilla de goteo.
3. Vaciar la bandeja de goteo.
4. Limpiar y secar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.



5. Colocar la rejilla de goteo sobre la bandeja de goteo.

6. Introducir la bandeja de goteo en la máquina.



7. Pulsar Confirmar.



7.9 Vaciado de la unidad de enfriamiento



AVISO

Leche en mal estado

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

- a) Utilice únicamente leche previamente refrigerada (2 - 5 °C).
- b) Guarde la leche en la unidad de enfriamiento solo mientras esta unidad esté funcionando. Guarde la leche en un refrigerador fuera de las horas de funcionamiento, por ejemplo, durante la noche.
- c) Limpie la máquina y la unidad de enfriamiento al menos una vez al día.
- d) Toque el tubo flexible de succión, la parte interior y la tapa del depósito de leche únicamente con las manos limpias o utilice guantes desechables.
- e) Coloque la tapa del depósito con el tubo flexible de succión solo sobre superficies limpias.



AVISO

Bloqueo del sistema de leche

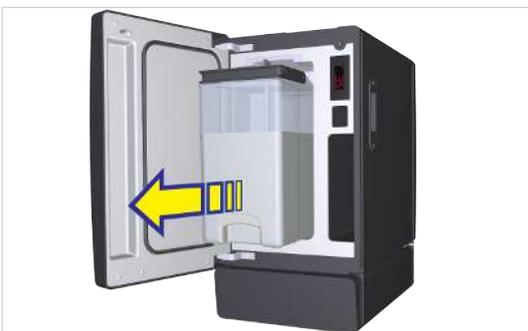
Las fibras de los paños de limpieza inadecuados pueden llegar al sistema de leche y causar una obstrucción. Esto puede provocar daños en la máquina.

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

7.9.1 Unidad de enfriamiento SU05



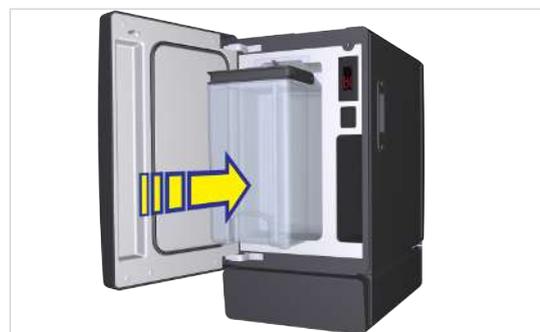
1. Abrir la puerta.



2. Retirar el depósito de leche.
3. Guardar la leche en la nevera o, si es necesario, desecharla.



4. Limpiar el depósito de leche, los componentes conductores de leche y la cámara frigorífica.



5. Colocar el depósito de leche limpio.



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

8 PREPARACIÓN DE BEBIDAS



ADVERTENCIA

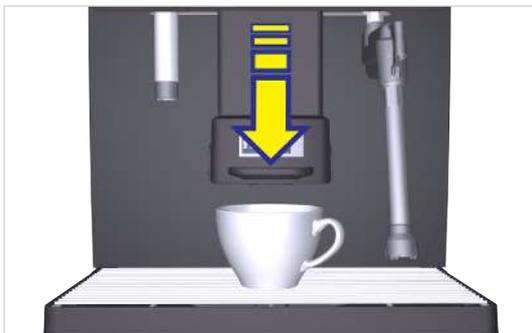
Peligro de escaldaduras

Las bebidas calientes pueden provocar escaldaduras.

- a) Tenga cuidado con las bebidas calientes.
- b) Utilice únicamente envases para bebida adecuados.

8.1 Preparación de bebidas con Quick Select

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



2. Regule la altura de salida en la empuñadura de salida.



3. Seleccionar un producto.

⇒ Se mostrará la vista previa de productos.



4. Seleccionar las opciones de productos.

5. Iniciar la preparación pulsando la tecla verde.

⇒ Se prepara la bebida.



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

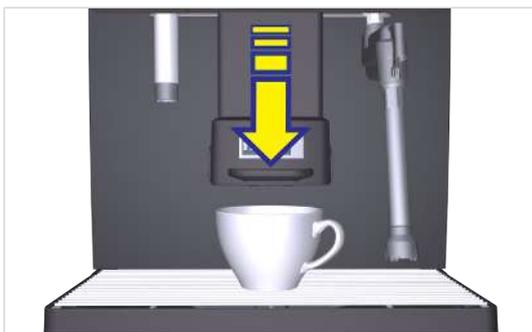
8.2 Preparación de bebidas con Cash Register



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) Podrá seleccionar y borrar productos en la lista de espera.

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



2. Regule la altura de salida en la empuñadura de salida.



3. Seleccione las opciones de productos.



4. Seleccione el producto.

⇒ Se inicia la preparación.



5. Dado el caso, añada más productos a la lista de espera.



6. Inicie la preparación de los productos indicados en la lista de espera pulsando en cada caso la tecla verde.

⇒ Se iniciará la siguiente preparación.

⇒ Se mostrará la selección de productos.

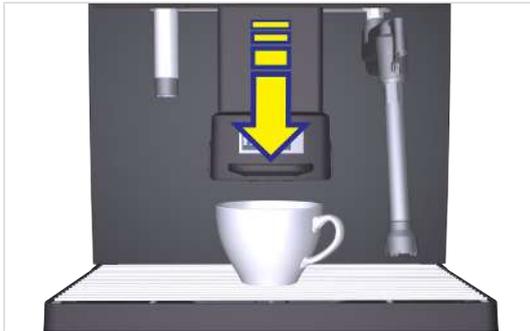
⇒ Todos los productos están preparados.

8.3 Preparación de bebidas con café molido



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

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



2. Regule la altura de salida en la empuñadura de salida.



3. Pulsar el botón de selección Café descafeinado.



- ⇒ El botón de selección Café descafeinado se iluminará.



4. Abrir la tapa de entrada.

5. Llenar de polvo.



6. Cerrar la tapa de entrada.

7. Confirmar el mensaje con Ok.

⇒ Se inicia la preparación.

⇒ Se mostrará la selección de productos.

⇒ El producto está preparado.

8.4 Preparación de agua caliente



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

Ejemplo: Quick Select

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



2. Seleccionar Agua de té.



3. Seleccionar el tamaño de la taza.
 - ⇒ La salida de agua caliente comienza y finaliza según el ciclo de salida.

8.5 Producción de vapor

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



Dependiendo de la versión de la lanza de vapor, la dispensación de vapor se detiene automáticamente cuando su bebida ha alcanzado la temperatura preestablecida (Autosteam/Autosteam Pro) o hasta que el ciclo de dispensación de vapor haya finalizado (lanza de vapor). Independientemente de ello, la salida de vapor puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón de cancelación.

1. Sujetar un recipiente adecuado bajo la salida de vapor.



2. Seleccionar Suministro de vapor.
 - ⇒ Se inicia el suministro de vapor.



3. Pulsar el botón de cancelación para finalizar el suministro de vapor.
 - ⇒ La salida de vapor se detiene.
 - ⇒ Se mostrará la vista general de bebidas.

8.5.1 Purgado de la lanza de vapor después de su uso

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



2. Para limpiar la boquilla, ponga en marcha brevemente la salida de vapor.



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



⇒ La salida de vapor se detiene.

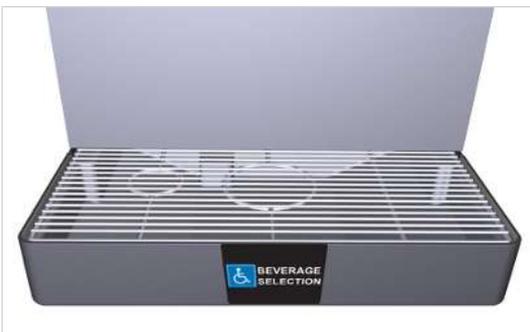
⇒ Se mostrará la vista general de bebidas.

8.6 Preparación de bebidas con el panel táctil



El panel táctil facilita el acceso a los usuarios de sillas de ruedas.

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



2. Use el panel táctil para mover el puntero del ratón a la ubicación deseada en la pantalla.

3. Pulse una vez el panel táctil.

⇒ La cafetera ejecutará la acción deseada.

9 LIMPIEZA

9.1 Introducción

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

La limpieza automática engloba la limpieza de la cafetera, la unidad de enfriamiento y la Estación de Sabores (si la hay).



AVISO

Componentes sucios

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

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



Los componentes extraíbles de la cafetera, unidad de enfriamiento, CleanMaster y Estación de Sabores (opcional) no son aptos para lavavajillas.



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

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

9.2 Accesorios de limpieza necesarios

- Pastillas de limpieza
- Paño de microfibra
- Pincel de limpieza
- Juego de cepillos
- Botella limpiadora (para unidad de enfriamiento/estación de sabor con EC)

9.3 Método de 5 pasos



Limpiar los componentes extraíbles de la cafetera con el método de los 5 pasos. La pantalla le muestra los componentes extraíbles durante la limpieza.

Limpiar el recipiente y los accesorios de la unidad de enfriamiento

Usar el método de 5 pasos para limpiar los depósitos y accesorios como cubiertas, tubos de aspiración, boquillas de succión, etc.

1. Elimine la suciedad mayor con un pincel o una escobilla.
2. Ablande la suciedad de los componentes en agua caliente con un detergente suave.
3. Lave los componentes.
4. Aclare a fondo los componentes.
5. Seque los componentes.

Limpiar a mano por separado

- La cara interna de la puerta y la junta de la puerta de la unidad de enfriamiento

- Las superficies interiores y la balda (si hay una) de la cámara frigorífica

9.4 Iniciar la limpieza

9.4.1 Inicio de la limpieza en el menú Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

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

- a) Durante el proceso, no se acerque demasiado a las salidas.



Una vez realizada la limpieza, la máquina cambia de nuevo al nivel de mantenimiento o al modo de ahorro de energía. Su técnico de servicio puede ajustar para usted la opción deseada.



1. Presione sobre el logotipo de Franke.



4. Seleccione Limpieza y Mantenimiento.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN [51]**
3. Pulsar Ok.



5. Seleccione Limpieza de la cafetera.
 6. Confirme el mensaje con **Sí** para iniciar la limpieza.
 7. Siga las instrucciones de la interfaz de usuario y confirme con **Continuar** los pasos realizados.
- ⇒ La máquina muestra el siguiente paso.

9.5 Limpieza del difusor



2. Volver a enroscar el difusor una vez limpio.

1. Extraiga el difusor de agua caliente con la herramienta correspondiente y descalcifíquelo.

9.6 Limpieza semanal



De forma adicional al proceso de limpieza diaria, debe limpiar los componentes de la máquina enumerados en este capítulo por lo menos una vez por semana. Limpiar la máquina inmediatamente si observa suciedad.

9.6.1 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 utilice productos abrasivos.**

9.6.2 Limpiar el depósito de granos y 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.



ATENCIÓN

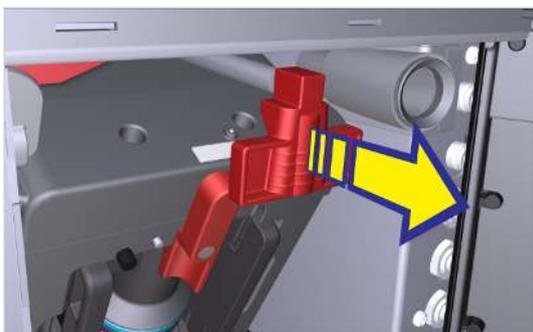
Cortes/contusiones

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

- a) Limpie cuidadosamente el depósito de polvo.

- ✓ Usar un paño seco o humedecido únicamente en agua.
- ✓ No utilice productos de limpieza: alterarían el sabor del café.

1. Abrir la puerta de la cafetera.

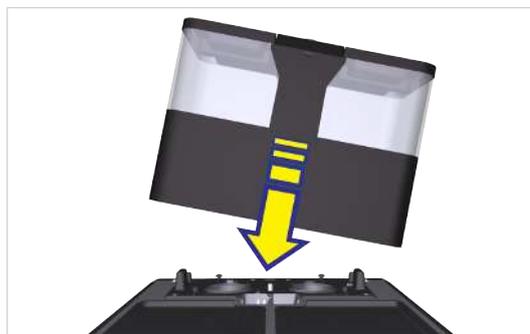


2. Desplace la corredera de bloqueo hacia adelante hasta el tope.

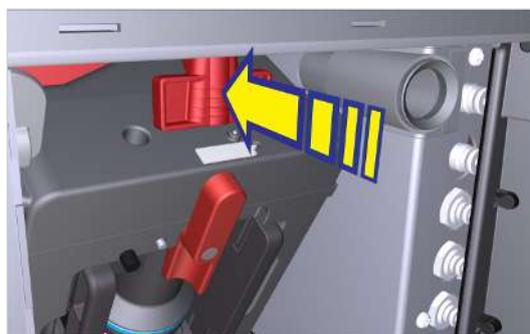


3. Retire hacia arriba el depósito de granos.
4. Vacíe el depósito de granos y el depósito de polvo (si está disponible).
5. Eliminar con un paño la película de aceite del interior del depósito de granos.

6. Limpie el depósito de polvo con una bayeta. En caso necesario, utilice un detergente. Frote el depósito de polvo con un paño seco.



7. Coloque el depósito de granos y el depósito de polvo (si está disponible).



8. Empuje la corredera de bloqueo hasta el tope.
9. Cierre la puerta.

9.6.3 Limpiar la pantalla



1. Presione sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN [51]**
3. Pulsar Ok.



4. Seleccione Limpieza y Mantenimiento.



5. Seleccione Protección de limpieza.

⇒ La interfaz de usuario queda bloqueada durante 20 segundos.

6. Limpiar la pantalla.

⇒ Se mostrará el nivel de mantenimiento.

9.7 Reemplazar el filtro de agua



ATENCIÓN

Riesgo para la salud debido a la formación de algas

Un uso excesivamente prolongado del filtro del agua puede provocar la formación de algas.

a) Sustituya el filtro de agua si la máquina así lo requiere.



1. Presione sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN**
[51]

3. Pulsar Ok.



4. Seleccione Limpieza y Mantenimiento.



5. Seleccionar Cantidad de agua, filtro.



⇒ Se inicia la guía para cambiar el filtro.

6. Seguir las instrucciones de la interfaz de usuario y confirmar con Continuar los pasos realizados.

⇒ La máquina muestra el siguiente paso.

⇒ El cambio de filtro ha finalizado correctamente.

7. Desechar el filtro de agua. **Eliminación de piezas [81]**

9.8 Enjuagar la cafetera



ADVERTENCIA

Peligro de escaldaduras

Durante la limpieza se expulsa agua caliente.

- a) Durante el proceso, no se acerque demasiado a las salidas.
- 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 enjuagado no sustituirá la limpieza diaria! Se requiere un enjuague para eliminar los residuos en el sistema de café y de leche.

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



1. Presione sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN [51]**

3. Pulsar Ok.



4. Seleccione Limpieza y Mantenimiento.



5. Pulse y confirme Enjuague de la cafetera.

⇒ Limpiando la cafetera.

10 CONFIGURACIÓN

10.1 Acceso al nivel de mantenimiento



1. Presione sobre el logotipo de Franke.



2. Introduzca el código PIN. **Códigos PIN** [51]

3. Pulsar Ok.

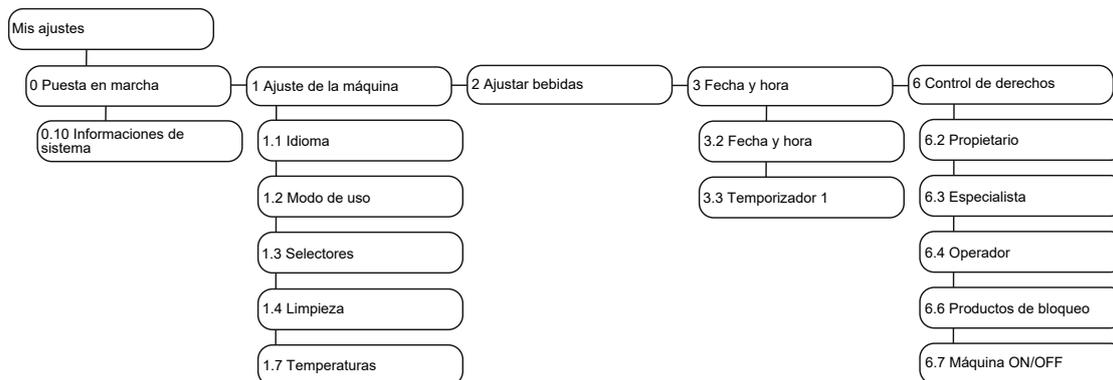
10.2 Códigos PIN

Se han asignado códigos PIN por defecto de fábrica:

	Propietario	Especialista	Operador
PIN por defecto	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 Mi(s) ajustes > Control de derechos.

10.3 Árbol del menú Mis ajustes



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

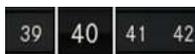
10.4 Métodos de inserción



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



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



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



Pulse el teclado para introducir texto o cifras.



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

10.5 Mis ajustes

10.5.1 Menú 0 Puesta en marcha

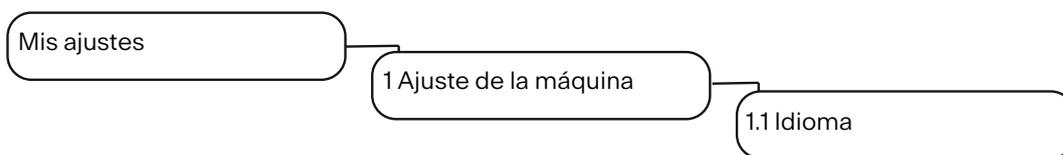
Elemento de menú 0.10 Informaciones del sistema



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

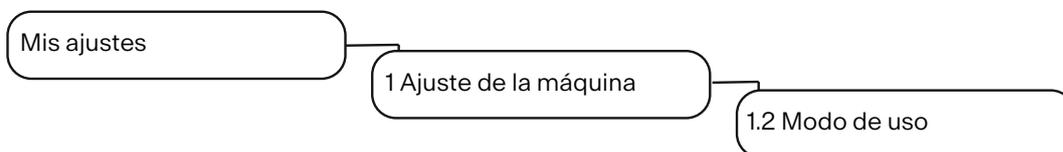
10.5.2 Menú 1 Ajustar máquina

Punto de menú 1.1 Idioma



Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Seleccionar idioma	de, en, fr, bg, cs, da, es, es-US, et, fi, fr-CA, hr, hu, it, ja, ko, lt, lv, nl, no, pl, pt-BR, ro, ru, sk, sl, sr, sv, tr, th, uk, zh-CN, zh-TW, ar	El idioma se cambia inmediatamente en la interfaz de usuario

Punto de menú 1.2 Modo de uso



Modo de uso

Escenario de uso > Producto entregado

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Escenario de uso	- Producto entregado - (Autoservicio)	
Productos por página	- 4 - 9 - 16	- Cantidad de productos que se muestran a la vez - Preestablecido: 4
Visualización	- Fotorrealista - Dibujado	Preestablecido: Fotorrealista

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Modo automático	<ul style="list-style-type: none"> - Sí - No 	<ul style="list-style-type: none"> - Sí: todos los productos predeterminados estarán disponibles sin necesidad de presionar más teclas - No: debe activarse la preparación de cada producto usando la tecla Start - Preestablecido: No
Pausa entre productos	1-10 segundos	<ul style="list-style-type: none"> - Aparece si el modo automático está activado - Incremento: 1
Indicación del tiempo de hervor	<ul style="list-style-type: none"> - Sí - No 	
Limpiar la lanza de vapor	<ul style="list-style-type: none"> - Sí - No 	Preestablecido: No

Escenario de uso > Autoservicio

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Escenario de uso	<ul style="list-style-type: none"> - Autoservicio - (Producto entregado) 	
Modo de uso	<ul style="list-style-type: none"> - Quick Select - Inspire Me 	<ul style="list-style-type: none"> - Estándar: Quick Select - En el escenario de uso Autoservicio se puede cambiar entre Quick Select y Inspire Me (Inspire Me no está disponible para A400)
Productos por página	<ul style="list-style-type: none"> - 6 - 12 - 20 	<ul style="list-style-type: none"> - Cantidad de productos que se muestran a la vez - Preestablecido: en función de la cafetera
Ajustar bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Sí - No 	<ul style="list-style-type: none"> - Posibilidad de que los clientes de autoservicio ajusten la bebida seleccionada según la asignación de las teclas de selección - Preestablecido: No
Imágenes de cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Sí - No 	<ul style="list-style-type: none"> - Activar imágenes personalizadas del cliente - Para el escenario de uso Autoservicio, modo Quick Select - Preestablecido: No

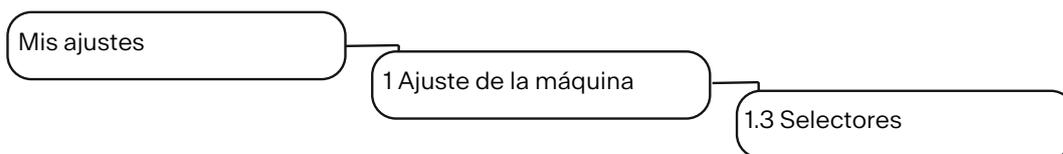
Escenario de implantación > Individualizado

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Modo de uso	Individualizado	Si se ha importado una configuración en el modo de funcionamiento Individual, en la opción de menú 1.2 Modo de funcionamiento solo están disponibles los parámetros individuales de los escenarios de uso Autoservicio y Producto entregado

Opciones

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Ocultar tecla de interrupción	- Sí - No	- Mostrar tecla para cancelar el producto - Preestablecido: No
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 tres segundos

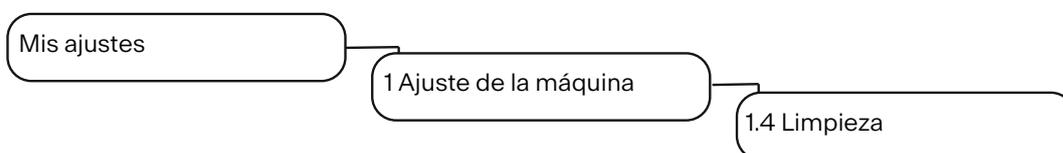
Punto de menú 1.3 Selectores



Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Función	- Small - Medium - Large - 2x - Descafeinado - Dosis extra - Con hielo - Shot de espresso	<ul style="list-style-type: none"> - Las 24 teclas máximas de selección se pueden asignar en el menú de servicio a las distintas opciones de productos. Las opciones de productos aparecen en el estado Drink Selection. - Si hay un máximo de ocho teclas de selección configuradas, se mostrarán las teclas 1-4 a la izquierda y el resto a la derecha - Si se configuran más de 8 teclas de selección, las teclas 1-6 se muestran a la izquierda y el resto a la derecha - Si hay nueve teclas o más, se mostrarán en tamaño reducido <p>Recomendación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teclas de selección del lado izquierdo: seleccionar tamaño de la bebida - Teclas de selección del lado derecho: seleccionar ajustes adicionales

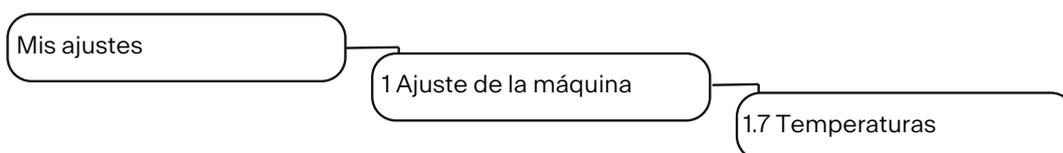
Parámetros	Campo de valores	Observaciones
N.º PLU	N.º PLU	<ul style="list-style-type: none"> – Introducir n.º PLU para el cálculo de precio (en caso de utilizar números PLU). – Por defecto: 0
Lista de precios 0–4	Importe	<ul style="list-style-type: none"> – Introducir recargo para la opción – La máquina calcula el precio total – Por defecto: 0,00
Token 1-3	<ul style="list-style-type: none"> – 0 – 1 	<ul style="list-style-type: none"> – 0: La compra del producto con el token correspondiente no es posible – 1: La compra del producto con el token correspondiente sí es posible

Punto de menú 1.4 Limpieza



Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Zumbador	<ul style="list-style-type: none"> – Sí – No 	Indicación acústica de acciones durante la limpieza <ul style="list-style-type: none"> – No: señal acústica no activa – Sí: señal acústica activa – Por defecto: No

Punto de menú 1.7 Temperaturas

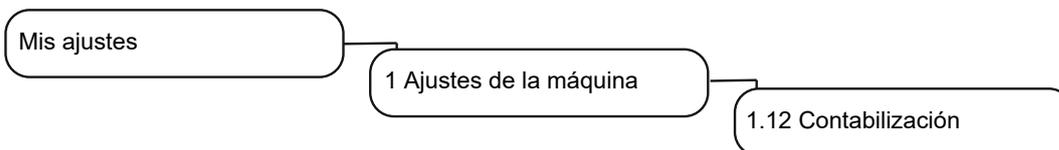


Al realizar estos ajustes, tenga en cuenta la ubicación, la temperatura ambiente y la carga de la máquina.

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Café	-20 a +4 %	<ul style="list-style-type: none"> – La temperatura de la caldera de café está preajustada por el técnico de servicio – La temperatura preajustada se puede adaptar porcentualmente con la barra deslizante
Agua caliente/vapor	-10 a +0 %	<ul style="list-style-type: none"> – La temperatura del calentador de agua/caldera de vapor está preajustada por el técnico de servicio – La temperatura preajustada se puede adaptar porcentualmente con la barra deslizante

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Agua de té	-20 a +10 %	<ul style="list-style-type: none"> - La temperatura de la caldera de agua caliente está preajustada por el técnico de servicio - La temperatura preajustada se puede adaptar porcentualmente con la barra deslizante

Menú 1.12 Contabilidad



El técnico de servicio determina los ajustes de contabilización según desee.

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Contabilización activada	<ul style="list-style-type: none"> - Sí - No 	<ul style="list-style-type: none"> - Activar/Desactivar contabilización - Por defecto: No

Punto de menú 1.17 Recursos



Solo se admite en el modelo de filtro (modo de funcionamiento individual).

Tipos de granos

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Posición 1-3 del depósito de granos	<ul style="list-style-type: none"> - Ninguno - Tueste medio espresso - Tueste medio - Tueste medio descafeinado - Tipo de grano personalizado 1-6 	Preajustes en A300: <ul style="list-style-type: none"> - Pos. 1: Tueste medio espresso - Pos. 2: Tueste medio
Tapa de entrada	<ul style="list-style-type: none"> - Ninguno - Tueste medio espresso - Tueste medio - Tueste medio descafeinado - Tipo de grano personalizado 1-6 	

Polvo

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Depósito de polvo pos. 3-4	<ul style="list-style-type: none"> - Ninguno - Chocolate en polvo - Chocolate blanco en polvo - Leche en polvo - Tipo de polvo personalizado 1-6 	Preajuste para A300: <ul style="list-style-type: none"> - Pos. 3: Leche en polvo - Pos. 4: Chocolate en polvo

Leche

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Tipo de leche 1-2	<ul style="list-style-type: none"> - Ninguno - Leche entera - Leche baja en grasa - Leche desnatada - Leche descremada - Leche de soja - Leche sin lactosa - Tipo de leche personalizada 1-6 	
Preparar tipo de leche 1-2	Botón	La cafetera le guía a través del proceso

10.5.3 Menú 2 Ajustar bebidas

Puede guardar cada producto en tres variantes específicas de usuario. El original no puede modificarse.

Solo se indican los parámetros que son relevantes para el producto.

Los datos en porcentaje parten siempre del valor preajustado.

Encontrará sugerencias para ajustar los parámetros en el capítulo ***Ayuda en caso de problemas con la calidad del producto [76].***

Todos los valores establecidos en el menú 2 se guardarán en la configuración y se pueden importar de nuevo.



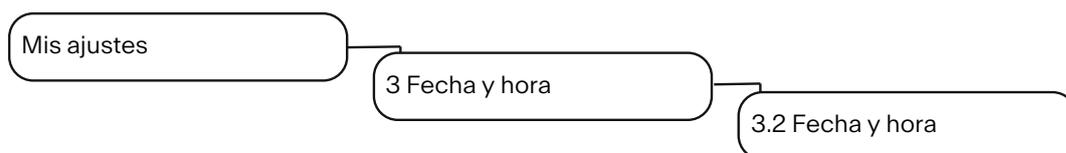
1	Seleccionar variante	2	Seleccionar el campo
3	Guardar ajustes	4	Seleccionar producto
5	Confirmar variante	6	Preparar producto de prueba
7	Ajustar parámetros		

Ajustar bebidas

Acción deseada	Opción de menú	Información/Instrucción de acción	Número
Seleccionar producto		Con las flechas de selección, seleccionar el producto a definir, luego la variante a ser procesada	4, 1
Modificar la designación del producto	General	Introducir la designación del producto y seleccionar el texto del producto	2, 7
Fijar el precio (solo disponible con la contabilización activada)	General	Determinar PLU, precios y token, seleccionar la opción Gratis	7
Adaptar la cantidad de agua, el molino, la cantidad de preescaldado y la presión	Café	Adaptar los parámetros	2, 7
Adaptar la cantidad de leche	Leche	Ajustar la cantidad de leche en por ciento	2, 7
Adaptar la cantidad de espuma	Espuma	Ajustar la cantidad de espuma en por ciento	2, 7
Preparar producto de prueba	Prueba	Con Prueba, preparar el producto seleccionado con los ajustes modificados	6
Asignar la variante de bebida que se debe preparar con esta selección de producto		Seleccionar la variante, luego confirmar con la marca de selección	1, 5
Guardar la configuración de bebidas	Guardar		3

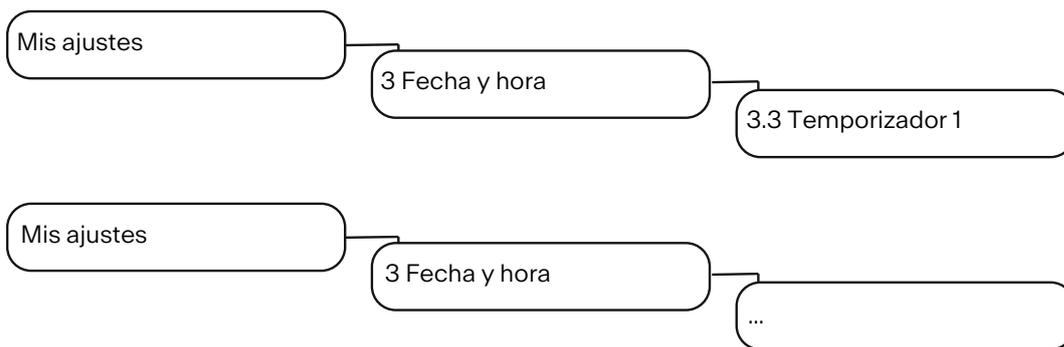
10.5.4 Menú 3 Fecha y hora

Punto del menú 3.2 Fecha y hora



Parámetros	Campo 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
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

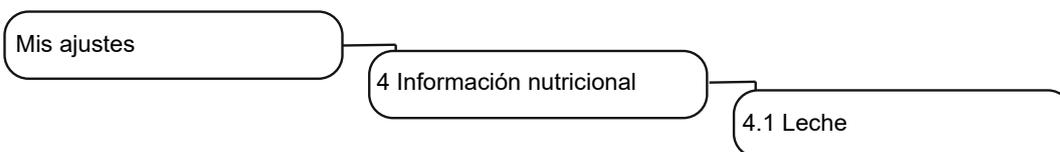
Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Activo	- Sí - No	Apagar o encender el temporizador
Hora	0–23/0–11	Seleccionar el momento de encendido (hora)
Minuto	0–59	Seleccionar el momento de encendido (minuto)
Lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado, domingo	- Sí - No	Activar o desactivar el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

Apagar automáticamente

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Activo	- Sí - No	Apague o encienda 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	Active o desactive el temporizador por día

10.5.5 Menú 4 Información nutricional

Punto de menú 4.1 Leche

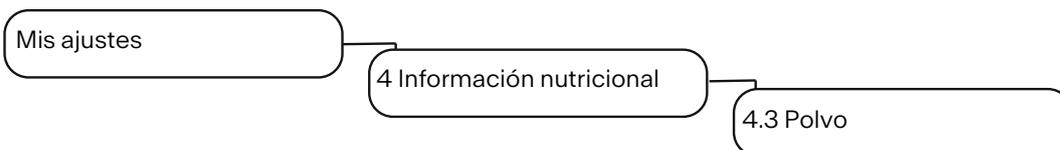


[Tipo de leche 1]/[Tipo de leche 2]

Valores nutricionales por 100 ml

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

Punto de menú 4.3 Polvo



Dosificador de polvo Posición 3/4

Valores nutricionales por 100 ml

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

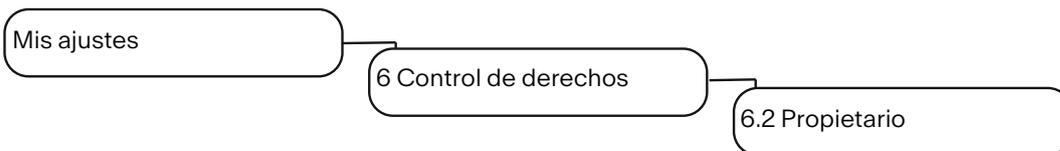
10.5.6 Menú 6 Control de derechos



El control de permisos permite asignar distintos códigos PIN para las diferentes tareas y roles. Pueden definirse tres niveles de autorización (propietario, especialista y operador) para acceder al nivel de mantenimiento.

Opción de menú	Código PIN (valores por defecto)
6.2 Propietario	1111
6.3 Especialista	2222
6.4 Operador	7777
6.6 Productos de bloqueo	8888
6.7 Encendido y apagado de la máquina	9999

Punto de menú 6.2 Propietario



Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Cambiar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 1111 Permisos: <ul style="list-style-type: none"> - Cambiar el PIN de una función subordinada - Producir productos de prueba - Añadir, eliminar y modificar productos (área de funciones restringidas) - Mostrar 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



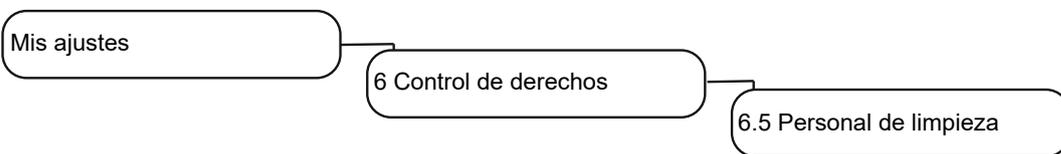
Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Cambiar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 2222 Permisos: <ul style="list-style-type: none"> - Acceso restringido a Menú de servicio, Mis ajustes, Personalización y tráfico, Contadores y Limpieza y mantenimiento
PIN establecido	- Sí - No	- Sí: el PIN está 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
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



Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Cambiar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 7777 Permisos: - Mostrar contador - Limpiar el sistema - Actualización de 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 6.5 Personal de limpieza



Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Cambiar 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
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

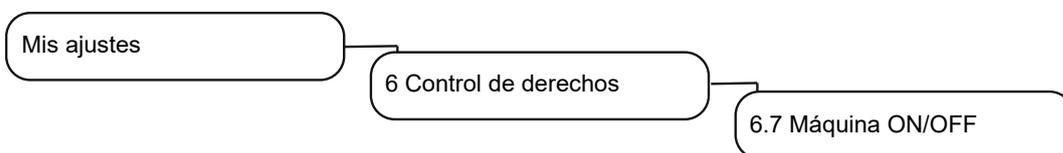
Punto de menú 6.6 Productos de bloqueo



Solo se puede obtener un producto de bloqueo tras introducir un código PIN.

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Cambiar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 8888
PIN establecido	- Sí	- Sí: el PIN está activo
	- No	- No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	- Sí	- Sí: el perfil de usuario está activo
	- No	- No: el perfil de usuario no está activo

Punto de menú 6.7 Máquina ON/OFF



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

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Cambiar PIN	Introducir nuevo PIN	PIN por defecto: 9999
PIN establecido	- Sí	- Sí: el PIN está activo
	- No	- No: el PIN no está activo
Activar perfil de usuario	- Sí	- Sí: el perfil de usuario está activo
	- No	- No: el perfil de usuario no está activo

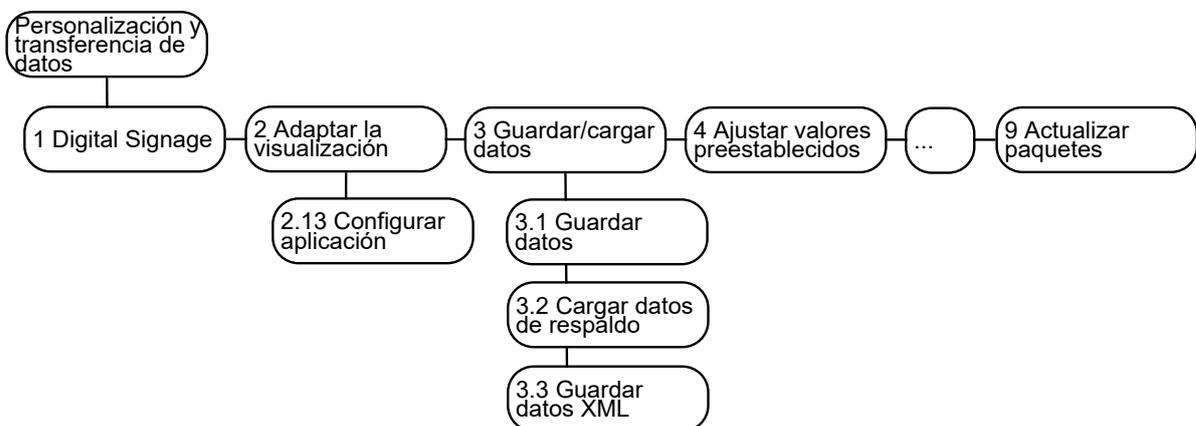
11 PERSONALIZACIÓN Y TRANSFERENCIA DE DATOS

11.1 Vista de conjunto

Este menú le ofrece las siguientes opciones:

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

11.2 Árbol del menú de personalización y transferencia de datos



La opción 4 Ajustar los valores predeterminados permite restablecer los parámetros seleccionados a los valores preajustados.

La opción de menú 6 Importar PKT se activa cuando se conecta una memoria USB con un archivo PKT válido.

La opción 8 Expulsar unidad de memoria USB desactiva la unidad de memoria USB. Si está activada una unidad de memoria USB, aparece la opción de menú en verde; de otro modo, en naranja.

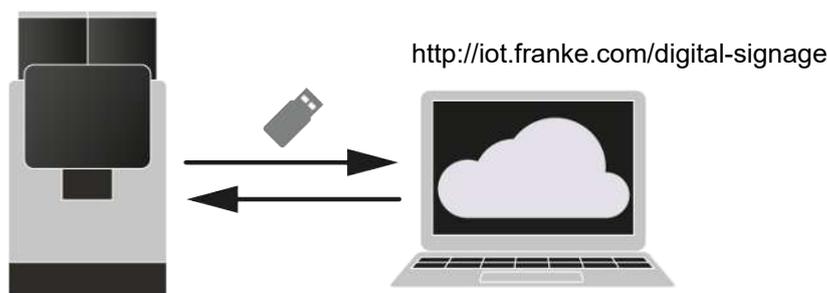
Las funciones multimedia solo se pueden utilizar en el modo de funcionamiento **Quick Select** [39].

11.3 Funciones multimedia

- Utilizar archivos de imagen como soportes publicitarios
- Utilizar archivos de imagen como salvapantallas

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

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



- ✓ La cafetera tiene la versión de software 4.0 o superior.
- 1. Insertar una unidad de memoria USB en la máquina.
- 2. Abrir el elemento de menú **Individualización y transferencia de datos > 1 Digital Signage**.
- 3. Tocar el botón **Exportar Digital Signage**.
- 4. Seleccionar el valor **Sí** para el parámetro **Expulsar unidad de memoria USB**.
- 5. Tocar el botón **Exportar**.
 - ⇒ La cafetera guarda el archivo *.bundle en la memoria USB.
- 6. Retirar la memoria USB.
- 7. Conectar la memoria USB a cualquier ordenador.
- 8. Abrir el sitio web <http://iot.franke.com/digital-signage> en el navegador.
- 9. Transferir 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. Realizar los ajustes deseados.
- 11. Cambiar el nombre del archivo usando el ícono de lápiz en la esquina superior izquierda si así lo desea.
- 12. Tocar el botón **Descargar** en la parte inferior izquierda de la ventana.
 - ⇒ El sitio web pregunta si se deben guardar los cambios realizados.
- 13. Confirmar la pregunta.
- 14. Elegir el valor **Manual**.
- 15. Tocar el botón **Descargar bundle**.
 - ⇒ El archivo *.bundle descargado se guarda en la carpeta Descargas del ordenador.
- 16. Mover el archivo *.bundle a la memoria USB.
- 17. Retirar la memoria USB.
- 18. Insertar la unidad de memoria USB en la máquina.
- 19. Abrir el elemento de menú **Individualización y transferencia de datos > 1 Digital Signage**.
- 20. Tocar el botón **Importar Digital Signage**.
- 21. Seleccionar el archivo *.bundle revisado.
- 22. Tocar el botón **Descargar e instalar**.
 - ⇒ La cafetera guarda los nuevos ajustes.

11.5 Configurar aplicación



Pulsar el botón Guardar para guardar los cambios realizados.

11.5.1 Ajustes de idioma

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Idioma	- Todos los idiomas disponibles	
Cambio de idioma	- Sí - No	- Sí: aparece una bandera de un país en la parte superior derecha durante la selección de productos. Al tocar la bandera, aparecen los idiomas configurados en Idioma 1-6. Si se selecciona un idioma, aparecen los nombres de las bebidas y la información de contabilización traducidos. Una vez transcurrido el tiempo especificado en Tiempo de espera para cambiar de idioma , volverá a aparecer el idioma predeterminado especificado en Idioma . - No: el cambio de idioma está desactivado
Tiempo agotado: cambio de idioma	20-120 s	Tiempo de espera tras el cual la cafetera vuelve a cambiar al idioma de uso habitual establecido en el campo Idioma o en el Menú 1 Ajustes de la máquina > 1.1 Idioma
Idioma 1-6	de, en, fr, bg, cs, da, es-ES, es-US, et, fi, fr-CA, hr, hu, it, ja, ko, lt, lv, nl, no, pl, pt-BR, ro, ru, sk, sl, sr, sv, tr, th, uk, zh-CN, zh-TW, ar	- Solo aparece si se ha seleccionado Sí en Cambio de idioma - Determina cuántas y cuáles son los idiomas alternativos disponibles durante la selección de productos

11.5.2 Modo de uso

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Modo de uso	- Autoservicio – Quick Select - Producto entregado – Cash Register	
Ocultar botón de cancelación	- Sí - No	
Mostrar el reloj	- Sí - No	
Brillo de la pantalla	15 % - 100 %	

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Señal acústica en la preparación de producto	- Sí	
	- No	
Señal acústica en los avisos de error	- Sí	
	- No	

11.5.3 Visualización [modo de uso]



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

11.5.4 Ajustes de valores nutricionales

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Mostrar información nutricional	- Sí	- Activar/desactivar información nutricional
	- No	- Puede introducirse la información nutricional en el capítulo Menú 4 Información nutricional [62]
Más información nutricional	Introducción de texto de libre configuración	

11.5.5 Contabilización

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Selección	- Monedas	
	- Tarjetas	
	- Tarjeta de cliente	
	- Sin contacto	
	- Teléfono móvil	
	- Billetes	
Ver ventana emergente	- Sí	Activar/desactivar la ventana emergente de contabilización
	- No	

11.5.6 Detección de tazas



Los parámetros de detección de tazas no aparecen si la cafetera dispone de detección de tazas por cámara (óptica).

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Al enjuagar	- Sí	
	- No	

Parámetros	Campo de valores	Observaciones
Al comprar productos	- Sí - No	

11.5.7 Intercambio de transacciones (API)

Parámetro	Campo de valores	Observaciones
Activar el intercambio de transacciones	- Sí - No	
Permitir control remoto	- Sí - No	

11.6 Guardar/Cargar datos de respaldo

11.6.1 Guardar datos de respaldo

Acción deseada	Opción de menú	Información/Instrucción de acción
Exportar configuración y medios	3.1 Guardar datos	<ul style="list-style-type: none"> - Exportar configuración - Guardar medios Franke - Guardar medios propios - Expulsar automáticamente la memoria USB - Visualización del nombre del archivo

11.6.2 Cargar datos

Acción deseada	Opción de menú	Información/Instrucción de acción
Importar configuración y medios	3.2 Cargar datos de respaldo	<ul style="list-style-type: none"> - Importar datos guardados (configuración, medios Franke, medios propios) - Expulsar automáticamente la memoria USB

11.6.3 Guardar datos XML

Acción deseada	Opción de menú	Información/Instrucción de acción
Guardar datos XML	3.3 Guardar datos XML	<p>Exportar datos de funcionamiento tales como datos de mantenimiento, protocolo de errores, contador de productos o contador de máquinas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expulsar automáticamente la memoria USB - Visualización del nombre del archivo

11.7 Ajustar valores preestablecidos

Acción deseada	Opción de menú	Información/Instrucción de acción
Ajustar valores preestablecidos	4 Ajustar valores preestablecidos	Restaurar los valores preestablecidos (p. ej., datos variables y fijos) o los contadores (contadores de producto o de máquinas) además de los datos (datos de producto, registro de errores, archivos) en las zonas seleccionadas Confirmar los cambios realizados pulsando el botón Aplicar

11.8 Activar configuraciones

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

- ✓ Se ha cargado una configuración, un FPC, un POP o una nueva versión de software en la cafetera a través del Aproveccionamiento o de la Implementación del panel de control.

1. Presionar sobre el logotipo de Franke.
2. Introducir el PIN.
3. Pulsar Ok.

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



4. Seleccionar el menú **Personalización y transferencia de datos**.
5. Seleccionar el punto de menú **9 Paquetes de actualización**.
6. Seleccione el paquete de actualización deseado y pulse el botón **Descargar e importar**.
 - ⇒ Se importará el paquete de actualización.
7. Pulsar el botón **Instalar**.
 - ⇒ Se instalará el paquete de actualización.

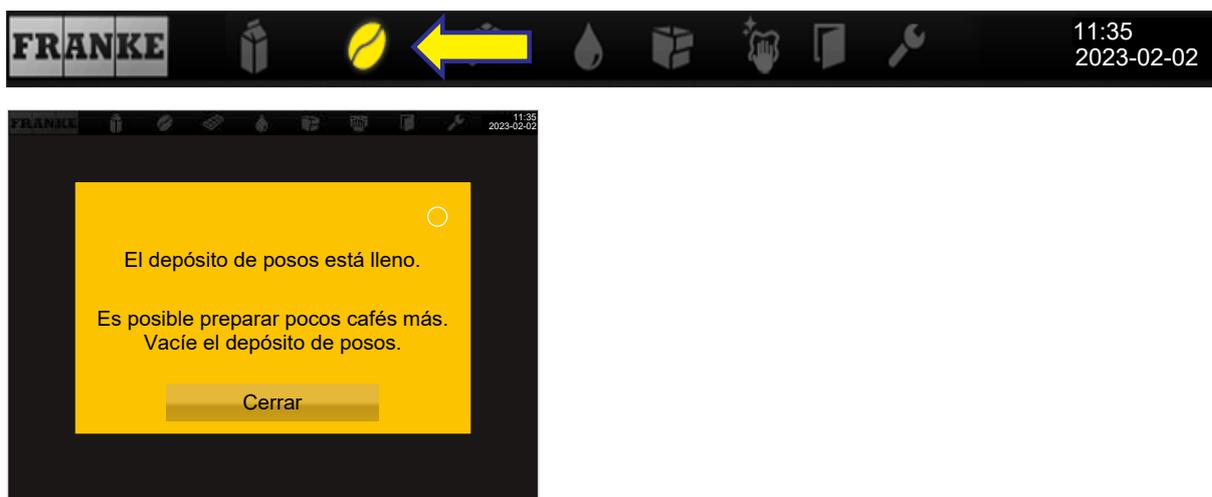
12 ELIMINACIÓN DE ERRORES

12.1 Avisos de error

En caso de avería, la máquina muestra un aviso de error con las indicaciones para subsanar la avería.

Modo asistido

En el modo asistido se visualiza un error mediante un símbolo resaltado en color. Pulse sobre el símbolo para obtener más información.



Modo de autoservicio

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



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 deberá reiniciarse.

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

12.1.1 Código de colores para avisos de error

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

12.2 Eliminación de errores en el sistema

Aviso de error/ Problema	Posible causa	Medidas
Aparece el mensaje de error E663 Bandeja de goteo vacía aunque la bandeja de goteo se haya vaciado	La señal del sensor está distorsionada por restos en la bandeja de goteo	Limpiar y secar el interior de la bandeja de goteo. Limpiar y secar también la ranura de montaje de la bandeja de goteo
	La señal del sensor está distorsionada porque la parte trasera de la bandeja de goteo está húmeda	Limpiar y secar la parte trasera de la bandeja de goteo
La leche congela	La temperatura nominal de la unidad de enfriamiento está en un ajuste demasiado bajo.	Aumente la temperatura nominal en 1 °C o 2 °C. <ul style="list-style-type: none"> – Unidad de enfriamiento SU05: mantenga pulsada la tecla de ajuste del regulador de temperatura hasta que parpadee la temperatura nominal. Aumente la temperatura nominal con las teclas de navegación. Confirme la nueva temperatura nominal con la tecla de ajuste – KE200: hay un limitador de temperatura en la parte trasera del modelo KE200. Utilícelo para ajustar la temperatura deseada
La leche congela (hay agua en la cámara frigorífica)	La junta de la puerta de la unidad de enfriamiento no es estanca	Asegúrese de que esté correctamente instalada la junta y de que la puerta cierre completamente.
No se alcanza la temperatura de la leche en la unidad de enfriamiento	No circula suficiente aire en la unidad de enfriamiento	Mantenga la distancia mínima a la pared de la unidad de enfriamiento (50 mm como mínimo)

Aviso de error/ Problema	Posible causa	Medidas
No hay leche o solo hay espuma de leche	El tubo de aspiración de leche o el tubo de leche no son estancos	Compruebe la posición del acoplamiento de la boquilla y límpielo, en caso necesario. Unidad de enfriamiento SU05: compruebe la junta tórica del acoplamiento del tubo de aspiración. Compruebe el tubo de aspiración y sustitúyalo, en caso necesario
La leche ha dejado de salir correctamente por su salida	No se ha montado correctamente la salida de leche al limpiarla	Inicie una limpieza de la cafetera y monte la salida de leche siguiendo las indicaciones de la pantalla táctil. La salida de leche forma parte también del kit de mantenimiento (véase Kit de mantenimiento)
Fehlermeldung E79 Flowmeterfehler	Hay un fallo en el caudal de agua	<p>Compruebe el acoplamiento del depósito de agua o de la toma de agua</p> <p>Si el aviso de fallo aparece cuando se está preparando un producto, es posible que esté atascado el filtro del módulo de hervido</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajuste un grado de molienda más grueso y/o reduzca la cantidad para moler - Desmonte y enjuague el módulo de hervido - Inicie una limpieza de la cafetera
La pantalla táctil ha dejado de reaccionar correctamente	Hay una sobrecarga en el software de la máquina	<p>Hay dos posibles maneras de eliminar este error:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variante 1: mantenga pulsada la tecla roja del lado derecho de la unidad de mando durante 10 s para efectuar un reinicio - Variante 2: desconecte la cafetera de la red eléctrica. Transcurrido un minuto, vuelva a conectar la cafetera a la red eléctrica. Para iniciarla, pulse brevemente la tecla roja del lado derecho de la unidad de mando
No se reconoce el nivel de agua del depósito de agua	Hay residuos o sedimentos en las paredes interiores del depósito de agua	Limpiar y enjuagar el depósito de agua a conciencia

12.3 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 película de aceite. El aceite usado envejece rápidamente y empeora el sabor de las bebidas.

- Elimine diariamente la película 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.

12.4 Ayuda en caso de problemas con la calidad del producto

Problema	Posibles causas	Remedio posible
Café con poco sabor	Molienda demasiado gruesa	Ajuste un grado de molienda más fino. Ajuste del grado de molienda
	Cantidad de café insuficiente	Aumente la cantidad de café. Ajustar Bebidas
	Temperatura demasiado baja	Aumente la temperatura. Ajustar Bebidas
	Café demasiado viejo	Utilice café fresco
	Depósito de granos mal bloqueado	Compruebe el bloqueo del depósito de granos. Llenado de granos
Café con sabor extraño	Mala molienda	Póngase en contacto con el servicio posventa
	Consumo reducido de café	Llene el depósito de granos con pocos granos de café
	Granos de café en mal estado	Sustituya los granos de café
	Residuos de agente de limpieza	Enjuague la máquina
	Taza sucia	Comprobar el lavavajillas
	Mala calidad del agua (cloro, dureza, etc.)	Compruebe la calidad del agua. Calidad del agua [27]
Café con sabor amargo	Temperatura demasiado alta	Reduzca la temperatura del café. Ajustar Bebidas
	Molienda demasiado fina	Ajuste un grado de molienda más grueso. Ajuste del grado de molienda
	Cantidad de café demasiado baja	Aumente la cantidad de café. Ajustar Bebidas
	Torrefacción demasiado oscura	Utilice una torrefacción más clara

Problema	Posibles causas	Remedio posible
Café con sabor ácido	Temperatura demasiado baja	Aumente la temperatura del café. Ajustar Bebidas
	Torrefacción demasiado clara	Utilice una torrefacción más oscura
	Molienda demasiado gruesa	Ajuste un grado de molienda más fino. Ajuste del grado de molienda
Consistencia de los productos en polvo	Espeso	Utilice menos polvo y/o más agua
	Muy fluido	Utilice más polvo y/o menos agua
	Polvo grumoso o húmedo	Limpie y seque el sistema de polvo
Sabor de los productos en polvo	Demasiado dulce	Utilice menos polvo y/o más agua.
	Poco dulce	Utilice más polvo y/o menos agua
	Sabor raro	Limpie el sistema de polvo

13 PUESTA FUERA DE SERVICIO

13.1 Preparación de la puesta fuera de servicio

1. Ejecutar la **Limpieza [44]** automática de la máquina.
2. Vacíe los depósitos de granos y de polvo.
3. Limpie los depósitos de granos y de polvo.
4. Limpiar el depósito de residuos de café.
5. Vaciar el depósito de leche.
6. Limpiar los depósitos de leche y sus tapas.
7. Limpiar el interior de la manguera de leche con un cepillo.
8. Limpiar el filtro de entrada con un cepillo limpia tubos.
9. Limpiar el adaptador reversible.

13.2 Desmontar y desechar el cartucho filtrante



1. Aflojar el cartucho filtrante en sentido contrario a las agujas del reloj y extraerlo del soporte del filtro.

2. Desechar el cartucho filtrante. **Eliminación de piezas [81]**



3. Limpiar el depósito de agua siguiendo el método de los 5 pasos.

13.3 Guardar datos



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

Estas instrucciones son válidas para cafeteras sin Franke Digital Services.

1. En el menú Servicio, en Individualización y transferencia de datos, activar la opción de menú Guardar/cargar datos.
2. Abrir la opción 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 después de la copia de seguridad de los datos.

13.4 Puesta fuera de servicio temporal (hasta 3 semanas)

- ✓ La máquina permanece en el lugar de instalación.
- 1. Ejecutar la limpieza automática de la máquina. **Limpieza [44]**
- 2. Acceder al modo de ahorro de energía.
- 3. Desconectar la máquina de la red eléctrica.
- 4. Cerrar el suministro de agua en la máquina con toma fija de agua.
- 5. Limpiar los equipos complementarios.
- 6. Apagar los equipos complementarios y desconectarlos de la red eléctrica.

13.5 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 cafetera 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 cafetera 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.

13.6 Transporte y almacenamiento



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

Condiciones de transporte

Proteger la máquina de las siguientes influencias:

- Sacudidas
- Polvo
- Radiación solar
- Caída o vuelco
- Deslizamiento 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: máx. 80 %
- Estabilidad y fijación permanentes y suficientes
- Máquina en posición vertical
- Máquina vacía y sistema vaciado
- Embale la máquina y las piezas sueltas, a ser posible, en el embalaje original

13.7 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.

14 ELIMINACIÓN DE PIEZAS

Eliminación de consumibles

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

Eliminación de máquina 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.



Deseche los componentes electrónicos por separado.



Deseche las piezas de plástico de acuerdo con su etiquetado.



La cafetera debe transportarse entre dos personas.

15 DATOS TÉCNICOS

Tipo de producto	cafetera (FCS4043)
Dimensiones: anchura/altura/profundidad (cm)	34/54/60
Peso (kg)	38
Cantidad del depósito de granos (kg)	0,6 o 1,2
Cantidad de llenado del depósito de granos doble (kg)	2 x 0,6 o 2 x 1,2
Capacidad del depósito de granos, un molino (kg)	1.8
Cantidad de llenado del depósito de polvo, superior (kg)	1.2
Cantidad de llenado del depósito de polvo, inferior (kg)	0.6
Emisiones sonoras (dB(A))	< 70
Temperatura ambiente (°C)	10 °C - 32 °C
Humedad ambiental (%)	Máx. 80
Depósito de agua (L)	4
Volumen del depósito externo de desagüe (L)	16
Capacidad del depósito de posos (con opción de expulsión de posos)	60-110 Posos, según la cantidad de café molido
Caldera de café	Volumen (L): 1 Presión de servicio (bar): 8
Caldera de vapor	Volumen (L): Presión de servicio (bar): 1

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

Rendimiento por hora	Preparación sencilla (Tazas por hora)	Preparación doble (Tazas por hora)
Espresso	127	164
Café/Café crème	87	110
Agua caliente (200 ml)	100	-
Cappuccino	93	156
Latte macchiato	98	128
Café con leche	100	128
Chocolate caliente	102	-

15.2 Datos de conexión eléctrica

Voltaje	Conexión a la red eléctrica	Potencia (máx.)	Fusible	Frecuencia
220-240 V		W	10 A A	50 Hz / 60 Hz
220 V - 240 V		W	16 A A	50 Hz / 60 Hz
220 V - 240 V		W	16 A A	50 Hz / 60 Hz

ÍNDICE ALFABÉTICO

A		Granos	
Aviso de error		Eliminación	81
Código de colores	13		
Visualización	13		
Avisos de error	73		
B		I	
Bandeja de goteo	36	Instrucciones de uso	15
Bandeja recoge gotas			
Elimine el líquido	81	K	
Bebida		Kaffeebohnen	
preparar	39, 40, 43	llenar	29
C		L	
Cafetera		Lanza de vapor	43
Limpieza	45	Limpiador para sistemas de leche	
Calidad de los productos	77	Botella de dosificación	15
Calidad del agua	27	Limpieza	45
Clave de tipo	18, 19	Llave de ajuste del molino	16
Códigos PIN	51		
Componentes electrónicos		M	
Eliminación	81	Medios	
Condiciones ambientales	82	Cargar	71
Consejos	11	Guardar	71
Credit Mode	25	Método de 5 pasos	11, 44
D		Milch	
Datos de rendimiento	82	llenar	31
Depósito de agua	82	Modo de uso	
Depósito de desagüe (externo)	82	Autoservicio	73
Depósito de limpieza		Cash Register	24
Elimine el líquido	81	Modo asistido	73
Dimensiones	26	Quick Select	25
Distancias mínimas	27	P	
E		Panel de control	11
Eliminación	81	Pantalla	
Eliminación de errores	75	Limpieza	48
Error de la máquina	73	Protección de limpieza	48
G		Pastillas de limpieza	15
Grado de molienda	32	Piezas de plástico	
		Eliminación	81
		Placa de identificación	17
		Polvo	
		Eliminación	81

Poso de café	
Eliminación	81
Producción de vapor	43
Productos de limpieza	
Eliminación	81
Protección de limpieza	48
Puesta fuera de servicio	78, 79

R

Reiniger für Milchsysteme	
Cartucho	15
Reinigung	
Bandeja de goteo	36
Rejilla de goteo	36
Rejilla de goteo	36
Requisitos	11

S

Salida	39, 40, 43
Ajuste de altura	39, 40, 41
Seguridad	7
Set de manuales	15
Símbolos	11
Instrucciones	11
Panel de control	11
Software	11

T

Tecla de cancelación	11
Tecla de inicio	11
Toma de agua	
Requisitos	27
Transporte	81

U

Unidad de mando	36
Uso previsto	6

V

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



Franke Kaffeemaschinen AG

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

Franke Coffee Systems GmbH

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

**Franke Coffee Systems
UK Limited**

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

**Franke Coffee Systems
Americas**

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

coffee.franke.com