

BEDIENUNGSANLEITUNG A800

FCS4050

de

Originalbetriebsanleitung • 20109323 • 02 • 04.04.2019



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

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

FRANKE

INHALTSVERZEICHNIS

1	Zu Ihrer Sicherheit	6
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.2	Voraussetzungen für die Benutzung der Kaffeemaschine	6
1.3	Erklärung von Sicherheitshinweisen nach ANSI	7
1.4	Gefahren bei der Nutzung der Kaffeemaschine und Beistellgeräte	8
2	Symbolerklärung	11
2.1	Symbole aus der Anleitung	11
2.2	Symbole aus der Software	11
3	Lieferumfang	14
4	Identifizierung	16
4.1	Position Typschilder	16
4.2	Typschlüssel	17
5	Gerätebeschreibung	18
5.1	Kaffeemaschine	18
5.2	Beistellgeräte	21
5.3	Bedienmodi im Überblick	24
6	Installation	27
6.1	Vorbereitungen	27
6.2	Masse der Kaffeemaschine mit SU12 und weiteren Beistellgeräten	27
6.3	Anforderungen an die Wasserversorgung	29
7	Füllen und Leeren	31
7.1	Bohnen einfüllen	31
7.2	Pulver einfüllen	32
7.3	Milch einfüllen	32
7.4	Flavor Station füllen	34
7.5	Mahlgrad einstellen	35
7.6	Bohnenbehälter leeren	36
7.7	Pulverbehälter leeren	37
7.8	Satzbehälter leeren	37
7.9	Kühleinheit leeren	38
8	Getränke beziehen	40
8.1	Getränke mit Quick Select beziehen	40
8.2	Getränke mit Cash Register beziehen	40

8.3	Getränke mit Inspire Me beziehen	41
8.4	Getränk mit gemahlenem Kaffee beziehen.....	41
8.5	Heisses Wasser beziehen	42
8.6	Dampfausgabe.....	43
8.7	Dampfausgabe (Autosteam/Autosteam Pro)	44
9	Reinigung	45
9.1	Einleitung	45
9.2	5-Schritte-Methode.....	46
9.3	Benötigtes Reinigungszubehör	46
9.4	Reinigung starten.....	47
9.5	Kaffeemaschine spülen	48
9.6	Strahlregler reinigen	49
9.7	Komponenten von Autosteam Pro/S3 reinigen.....	49
9.8	Bildschirm reinigen	50
10	Konfigurieren	52
10.1	In die Wartungsebene wechseln	52
10.2	PIN-Codes	52
10.3	Menübaum Meine Einstellungen.....	53
10.4	Eingabemethoden	53
10.5	Menü 0 Inbetriebnahme	53
10.6	Menü 1 Maschine einstellen	53
10.7	Menü 3 Datum und Zeit	60
10.8	Menü 4 Nährwertangaben.....	61
10.9	Menü 6 Rechtsteuerung.....	63
11	Individualisierung und Datentransfer	66
11.1	Übersicht.....	66
11.2	Menübaum Individualisierung und Datentransfer	67
11.3	In die Wartungsebene wechseln	68
11.4	Anforderungen an eigene Medien.....	68
11.5	Eigene Medien laden oder löschen.....	69
11.6	Eigene Werbeträger verwenden.....	69
11.7	Anzeige von Sprachen und Nährwerten konfigurieren	70
11.8	Daten sichern/laden.....	71
11.9	Default-Werte wiederherstellen	71
12	Fehlerbehebung.....	72

12.1	Fehlermeldungen	72
12.2	Tipps für gute Kaffeegetränke	73
12.3	Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität.....	74
13	Ausserbetriebnahme	75
13.1	Ausserbetriebnahme vorbereiten.....	75
13.2	Vorübergehende Ausserbetriebnahme (bis 3 Wochen)	75
13.3	Langfristige Ausserbetriebnahme	75
13.4	Transport und Lagerung	76
13.5	Wiederinbetriebnahme nach längerer Lager- oder Standzeit.....	76
14	Teile entsorgen	77
15	Technische Daten	78
15.1	Leistungsdaten nach DIN 18873-2:2016-02.....	78
15.2	Technische Daten der Kaffeemaschine.....	78
15.3	Elektrische Anschlüsse Kaffeemaschine	78
15.4	Netzkabel	79
	Stichwortverzeichnis.....	80

1 ZU IHRER SICHERHEIT

1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

1.1.1 Kaffeemaschine

- Die A800 ist ein gewerblicher Getränkebereiter für den Einsatz in der Gastronomie, in Büros oder ähnlichen Umgebungen.
- Die A800 ist für die Verarbeitung von ganzen Kaffeebohnen, gemahlenem Kaffee, automatentauglichem Pulver und Frischmilch geeignet.
- Die A800 ist für die Zubereitung von Getränken unter Beachtung dieser Anleitung und der technischen Daten bestimmt.
- Die A800 ist für den Betrieb in Innenräumen bestimmt.

Zu beachten

- Die A800 ist nicht geeignet für den Gebrauch im Freien.

1.1.2 Beistellgeräte

Kühleinheit

- Die Kühleinheit ist ausschliesslich für das Kühlhalten von Milch in Zusammenhang mit der Kaffeezubereitung an einer Kaffeemaschine bestimmt. Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2–5 °C).
- Verwenden Sie ausschliesslich den Reiniger für Milchsysteme von Franke.

Zu beachten

- Andere Reiniger können Rückstände im Milchsystem hinterlassen.

Tassenwärmer

- Der Tassenwärmer ist ausschliesslich für das Vorwärmen von Kaffeetassen und Gläsern bestimmt, die zur Zubereitung von Getränken benötigt werden.

Zu beachten

- Der Tassenwärmer ist nicht geeignet, um Geschirrtücher oder andere Tücher zu trocknen. Die Tassen müssen zum Aufwärmen nicht abgedeckt werden.

Flavor Station

- Die Flavor Station ist ausschliesslich für das automatische Fördern von Sirupen und anderen flüssigen Aromen zum Zubereiten von Getränken bestimmt.

Zu beachten

- Die Flavor Station ist nicht geeignet, um dickflüssige Medien wie z. B. Schokososse zu fördern.
- Die Flavor Station ist nicht geeignet für die Lagerung von alkoholischen oder explosiven Stoffen.

Abrechnungssystem

- Das Abrechnungssystem ist je nach Ausführung für verschiedene Zahlungsarten einsetzbar. Beispiele: Bezahlung mit Münzen, Karte oder mobilem Bezahlsystem.

1.2 Voraussetzungen für die Benutzung der Kaffeemaschine

- Die A800 ist für die Verwendung durch geschultes Personal vorgesehen.
- Jeder Bediener der A800 muss die Anleitung gelesen und verstanden haben. Dies gilt nicht für die Nutzung im Selbstbedienungsbereich.

- Maschinen im Selbstbedienungsbereich müssen stetig überwacht werden, um die Nutzer zu schützen.
- Nehmen Sie die A800 und die Beistellgeräte erst in Betrieb, wenn Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben.
- Benutzen Sie die A800 und die Beistellgeräte nicht, wenn Ihnen die Funktionen nicht bekannt sind.
- Benutzen Sie die A800 nicht, wenn Anschlussleitungen der A800 oder der Beistellgeräte beschädigt sind.
- Benutzen Sie die A800 nicht, wenn die A800 oder die Beistellgeräte nicht wie vorgesehen gereinigt oder befüllt sind.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen die A800 und die Beistellgeräte nicht benutzen.
- Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen nur unter Aufsicht die A800 und die Beistellgeräte benutzen und nicht mit der A800 und den Beistellgeräten spielen.
- Kinder dürfen an der A800 und an den Beistellgeräten keine Reinigung ausführen.

1.3 Erklärung von Sicherheitshinweisen nach ANSI

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

Symbol und Signalwort geben die Schwere der Gefahr an.



WARNUNG

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



VORSICHT

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



HINWEIS

HINWEIS macht auf Risiken von Maschinenschäden aufmerksam.

1.4 Gefahren bei der Nutzung der Kaffeemaschine und Beistellgeräte



WARNUNG

Lebensgefahr durch Stromschlag

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

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



WARNUNG

Lebensgefahr durch Stromschlag

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

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



WARNUNG

Lebensgefahr durch Stromschlag

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

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



WARNUNG

Erstickungsgefahr

Durch Kunststoffverpackungen können Kinder ersticken.

- a) Achten Sie darauf, dass Kunststoffverpackungen nicht in die Hände von Kindern gelangen.



! WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Die Heizflächen des Tassenwärmers können zu Verbrennungen führen oder einen Brand verursachen.

- a) Berühren Sie nicht die heißen Heizflächen des Tassenwärmers.
- b) BEI VERBRENNUNG: Kühlen Sie sofort die Verletzung und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.
- c) Legen Sie nichts Brennbares auf den Tassenwärmer.



! WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Während des Spülens tritt heisses Wasser aus.

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



! WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Heisse Getränke können zu Verbrühungen führen.

- a) Seien Sie vorsichtig mit heißen Getränken.
- b) Benutzen Sie nur geeignete Trinkgefäße.



! WARNUNG

Verbrühungsgefahr

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

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



! WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

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

**⚠ VORSICHT****Schnittverletzungen/Quetschungen**

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann zu Schnittverletzungen oder Quetschungen führen.

- a) Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.

**⚠ VORSICHT****Reizung durch Reinigungsmittel**

Reinigungstabletten, Reiniger für Milchsysteme und Entkalker können zu Reizungen führen.

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

**⚠ VORSICHT****Gesundheitsgefährdung durch Keimbildung**

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

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

**⚠ VORSICHT****Gesundheitsgefährdung durch Keimbildung**

Bei längerem Nichtgebrauch können sich Rückstände in der Maschine festsetzen.

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

**⚠ VORSICHT****Gesundheitsgefährdung durch Algenbildung**

Zu lange Nutzung des Wasserfilters kann zu Algenbildung führen.

- a) Erneuern Sie den Wasserfilter, wenn die Maschine Sie dazu auffordert.

**⚠ VORSICHT****Schimmelbildung**

Auf Kaffeesatz kann sich Schimmel bilden.

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

2 SYMBOLERKLÄRUNG

2.1 Symbole aus der Anleitung

2.1.1 Orientierung

Symbol	Beschreibung
	Komponenten mit der 5-Schritte-Methode reinigen
	Tipps und Tricks sowie weitere Informationen erhalten Sie bei diesem Symbol
	Voraussetzungen für Handlungsschritte
	Ergebnis oder Zwischenergebnis bei Handlungsschritten

2.2 Symbole aus der Software

2.2.1 Symbole zur Navigation und Bedienung

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Abbruchtaste	Zubereitung abbrechen
	Seite vor/zurück	Durch mehrseitige Menüs blättern
	Start-Taste	Zubereitung starten

2.2.2 Symbole im Dashboard



Wenn im Dashboard ein Symbol leuchtet, können durch Antippen des Symbols weitere Informationen und Anweisungen aufgerufen werden. Wenn ein Fehler auftritt, finden Sie im Kapitel *Fehlerbehebung* [► 72] Hilfe.

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Franke-Logo	Wartungsebene aufrufen
	Pflegen/reinigen	Maschine muss gereinigt bzw. gewartet werden
	Kaffeebohne	Bohnenbehälter ist leer oder nicht richtig eingesetzt
	Satzbehälter	Satzbehälter muss geleert werden

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Spülen	Maschine muss gespült werden oder Maschine spült
	Produkt	
	Abrechnung	Abrechnung aktiv
	Werbeposter	
	Bildschirmschoner	
	Helligkeit	Helligkeit einstellen
	Datentransfer	Daten werden übertragen
	Einzelproduktzähler	
	Individualisierung	
	Info	
	Inaktiv	
	Standby	Maschine auf Standby schalten
	First Shot	System vorwärmen
	Tür	Die Tür ist offen.
	Favoriten	Favoritentaste, kann mit oft genutzter Funktion belegt werden
	Service/Einstellen/Administration	
	Bohne links/rechts	Aktives Mahlwerk
	Doppelprodukt	Die doppelte Getränkemenge herstellen (Doppelbezug)

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Pulverkaffee	
	Schokolade	
	Kalte Milch	
	Milch	Milchbehälter ist leer oder nicht richtig eingesetzt
	Reiniger für Milchsysteme	Reiniger für Milchsysteme ist leer (CleanMaster)

2.2.3 Darstellung von Fehlermeldungen

Markierte Produkte können nicht zubereitet werden. Über das leuchtende Symbol im Dashboard kommen Sie zur Fehlermeldung.



Wenn von einem Fehler das ganze System betroffen ist, erscheint die Fehlermeldung automatisch.



Farbcode für Fehlermeldungen

-  Vorübergehende Unterbrechung
-  System funktioniert noch uneingeschränkt
-  System funktioniert mit Einschränkungen
-  Einzelne oder alle Ressourcen sind gesperrt

3 LIEFERUMFANG



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

	Artikelbezeichnung	Artikelnummer
	Reinigungstabletten (100 Stk.)	567.0000.010
	Reinigungstabletten (China)	567.0000.016
	Reinigungstabletten (USA/Kanada)	567.0000.002
	Reiniger für Milchsysteme (Dosierflasche)	567.0000.005
	Reiniger für Milchsysteme (Dosierflasche) (USA/Kanada)	567.0000.003
	Reinigungsbürsten	560.0003.728
	Innenbürste (Option SU05)	560.0001.019
	Schlauchbürste (Option FM/MS)	560.0007.380

	Artikelbezeichnung	Artikelnummer
	Reinigungspinsel	560.0003.716
	Mikrofasertuch	560.0002.315
	Mahlwerk-Einstellschlüssel	560.0003.876
	Strahlregler-/Schlauchschlüssel	560.0522.696
	USB-Stick (4 GB)	560.0003.285
	Messbecher	560.0002.653
	Kannenblech	560.0484.609
	Manual Set	560.0001.661

4 IDENTIFIZIERUNG

4.1 Position Typschilder

4.1.1 Kaffeemaschine



Das Typschild für die Kaffeemaschine befindet sich an der rechten Innenwand beim Satzbehälter.

4.1.2 SU12

Das Typschild für die SU12 befindet sich im Kühlraum.

4.1.3 SU05



Das Typschild der SU05 befindet sich an der Innenseite der Tür.

4.1.4 FS3/FS6

Das Typschild für die Flavor Station befindet sich im Innenraum.

4.1.5 CW



Das Typschild für den Tassenwärmer befindet sich an der Innenseite der Rückwand links unten.

4.2 Typschlüssel

4.2.1 Kaffeemaschine

Code	Beschreibung
A800	Kaffeemaschine (Vollautomat) Baureihe: A Baugröße: 800
1G	1 Mahlwerk
2G	2 Mahlwerke
3G	3 Mahlwerke
1P	1 Pulverbehälter
2P	2 Pulverbehälter
EC	EasyClean
FM	FoamMaster (kalte und warme Milch, kalter und warmer Milchschaum)
H1	Heißwasserauslauf
S1	Dampflanze
S2	Autosteam (Dampflanze mit Temperatursensor)
S3	Autosteam Pro (Dampflanze mit Temperatursensor und programmierbarer Milchschaumkonsistenz)

4.2.2 Beistellgeräte

Code	Beschreibung
1C1M	1 Kaffeemaschine, 1 Milchsorte
1C2M	1 Kaffeemaschine, 2 Milchsorten
2C1M	2 Kaffeemaschinen, 1 Milchsorte
2C2M	2 Kaffeemaschinen, 2 Milchsorten
AC	Abrechnungsgerät
CW	Tassenwärmer
EC	EasyClean
FM	FoamMaster (kalte und warme Milch, kalter und warmer Milchschaum)
FS3	Flavor Station mit 3 Siruppumpen
NM	Maschine ohne Milchsystem (NoMilk)
SU05 EC	Kühleinheit (< 10 l) mit EasyClean-Reinigung
SU12 CM	Kühleinheit (≥ 10 l) mit CleanMaster-Reinigung
SU12 EC	Kühleinheit (≥ 10 l) mit EasyClean-Reinigung
UC05	Unterstellkühleinheit (< 10 l)
UT12 EC	Untertheckenkühleinheit (≥ 10 l) mit EasyClean-Reinigung

5 GERÄTEBESCHREIBUNG

5.1 Kaffeemaschine

Einleitung

Die Kaffeemaschine A800 gibt es mit zahlreichen Optionen. Damit Sie einen Überblick über Ihre Maschine bekommen, stellen wir Ihnen an dieser Stelle eine beispielhafte Konfiguration vor. Beachten Sie, dass Ihre Kaffeemaschine je nach Konfiguration anders aussehen kann.



5.1.1 Standard

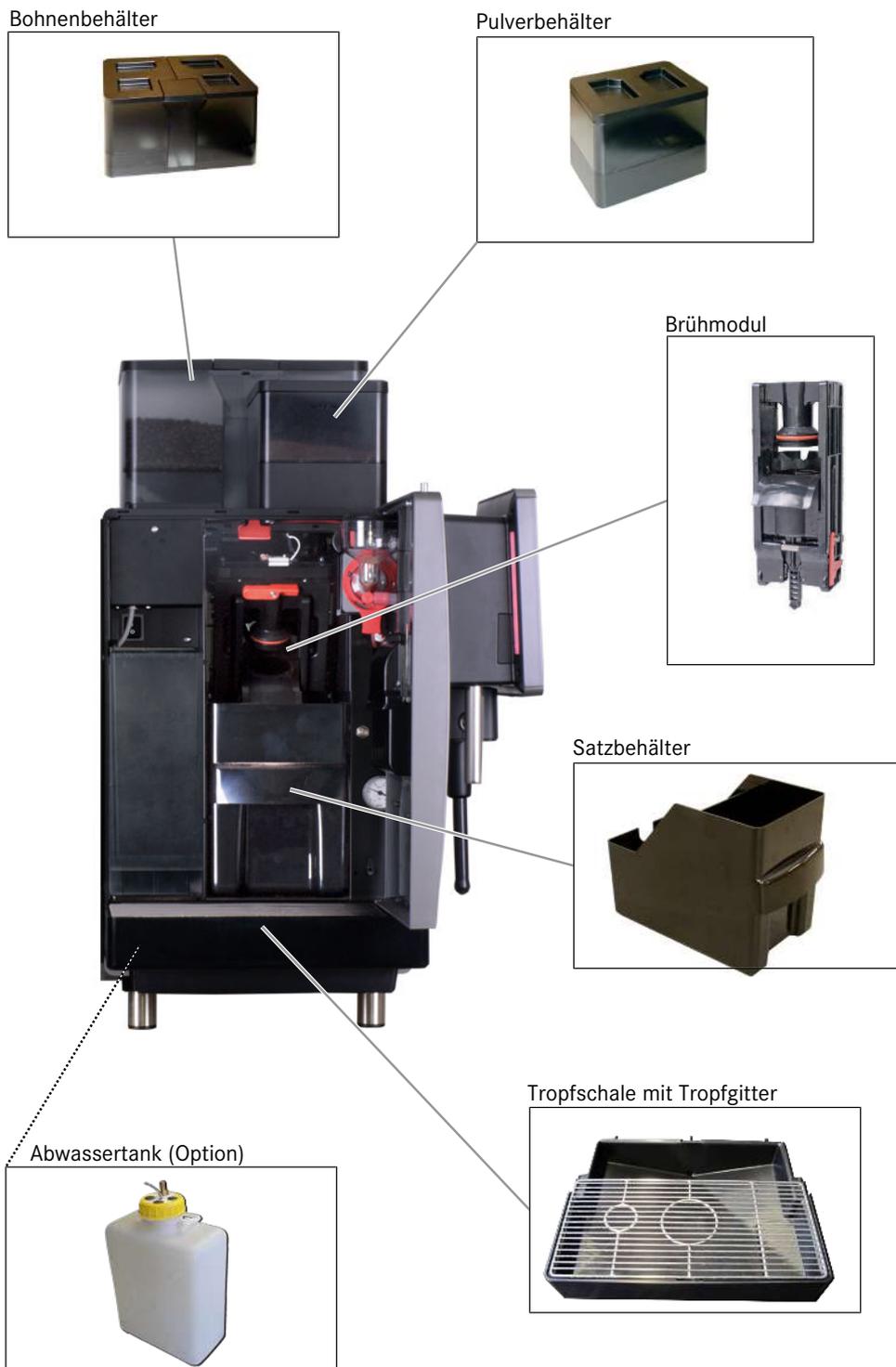
- Ein Mahlwerk (hinten links)
- Heisswasserauslauf
- Auslauf mit automatischer Höheneinstellung
- Wasseranschluss

5.1.2 Optionen

- iQFlow
- Zweites Mahlwerk (hinten rechts)
- Drittes Mahlwerk
- Pulverbehälter (rechts)
- Zweiter Pulverbehälter (links)
- Dampfplanze

- Autosteam zum automatischen Erhitzen von Milch
- Autosteam Pro zum automatischen Schäumen von Milch
- Zwei Milchsorten
- Satzabwurf
- Kannenauslauf
- Abschliessbare Bohnen- und Pulverbehälter
- Hohe Stellfüsse (*Stellfüsse* [\[► 29\]](#))
- Tassensensor
- Externer Wassertank
- First Shot
- M2M/Telemetrie Vorbereitung

5.1.3 Komponenten der Kaffeemaschine



5.2 Beistellgeräte

5.2.1 Komponenten der Kühleinheit mit EasyClean



5.2.2 Kühleinheit SU12 FM EC



- Automatisches Reinigungssystem
- Anschluss links und rechts von der Maschine möglich
- Abschliessbar

Ausführungen

- SU12 mit 12-l-Milchbehälter
- SU12 mit 2 x 4,5-l-Milchbehältern für die Verwendung von 2 Milchsorten
- SU12 Twin mit 2 x 4,5-l-Milchbehältern für den Anschluss von 2 Kaffeemaschinen
- UT12 FM Untertheckenkühleinheit mit 12-l-Milchbehälter
- UT12 FM Twin Untertheckenkühleinheit mit 2 x 4,5-l-Milchbehältern für den Anschluss von 2 Kaffeemaschinen
- MU (Montage unter Theke)

5.2.3 Flavor Station FS3



Für aussergewöhnliche Kreationen steht Ihnen optional unsere Flavor Station zur Verfügung. Mit der Flavor Station können Sie Ihre Angebote mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen ergänzen.

5.2.4 Tassenwärmer

Für den optimalen Kaffeegenuss benötigen Sie vorgewärmte Tassen. Der Tassenwärmer mit vier beheizbaren Abstellflächen passt optimal zu Ihrer Kaffeemaschine.



5.2.5 Abrechnungssystem

Das Abrechnungssystem dient zur Abwicklung von Bezahlvorgängen und zur Erfassung von Abrechnungsdaten.

Schnittstellen:

- VIP

Bezahlssysteme:

- Münzprüfer
- Münzwechsler
- Kartenlesegeräte

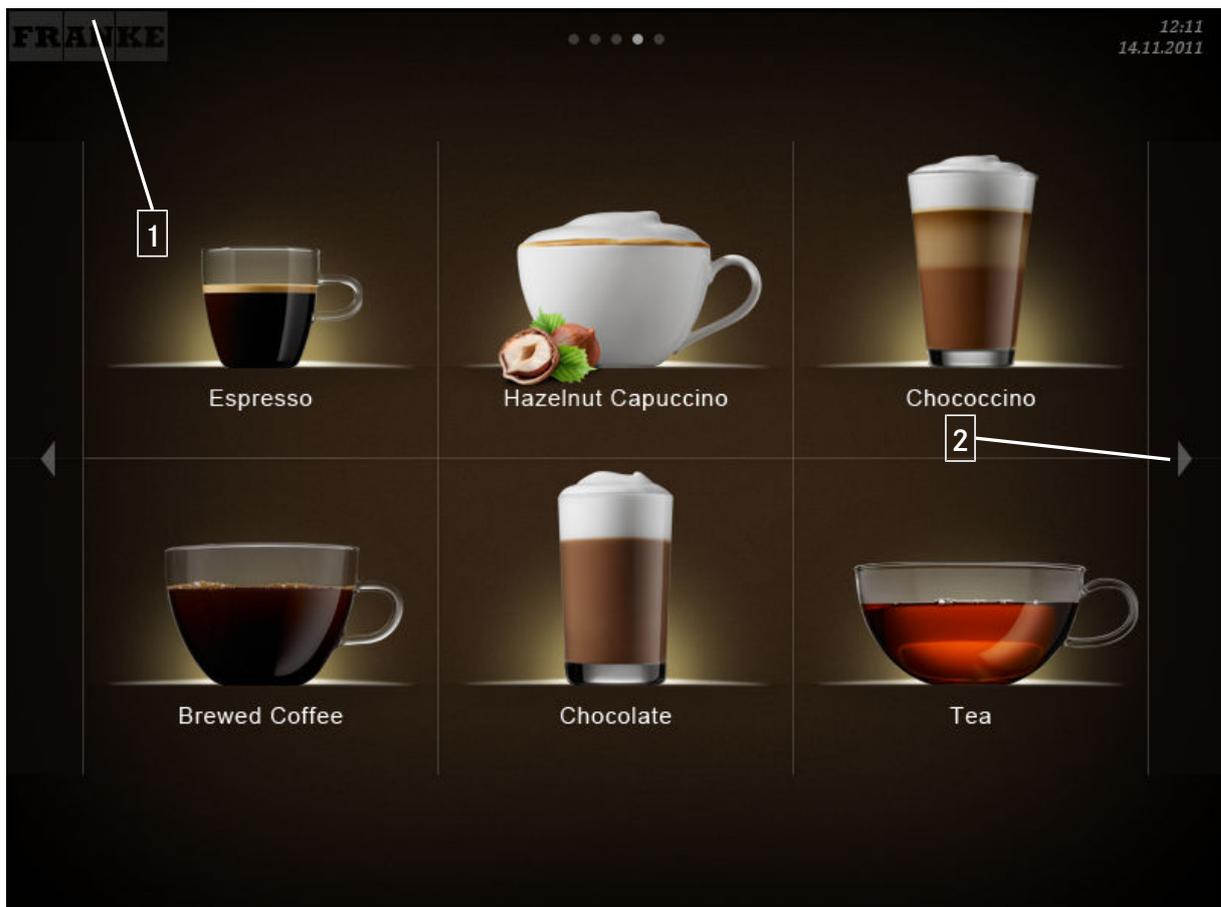
5.3 Bedienmodi im Überblick



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

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

5.3.1 Bedienoberfläche



1 Über die Schaltfläche **Franke** können Sie zwischen Wartungsebene und Produktauswahl wechseln.

2 Vorwärts oder rückwärts blättern.

5.3.2 Bedienmodus Cash Register



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

Aufbau Bedienoberfläche

- Ebene 1: Produktauswahl, bis zu 5 Seiten. Spalte mit den möglichen Optionen, dem Produktionsstatus und der Warteliste
- Ebene 2: Anzeige von 4, 9 oder 16 Produkttasten pro Seite

Individuelle Anpassungen

- Anzeige: 2x2, 3x3 oder 4x4 Produkte pro Seite
- Darstellung: fotorealistisch, gezeichnet

5.3.3 Bedienmodus Quick Select



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

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: Produktauswahl, bis zu 5 Seiten
- Ebene 2: Status Drink Selection; Anzeige von 6, 12 oder 20 Produkttasten pro Seite, Produktoptionen auswählen, Zubereitung starten (falls aktiviert)

Individuelle Anpassungen:

- Anzeige: 2x3, 3x4 oder 4x5 Produkte pro Seite
- **Credit Mode** aktivieren
- Individuelle Anordnung der Getränke

5.3.4 Bedienmodus Quick Select mit Credit Mode



Anzeige

- Produktpreise
- Guthaben
- Fehlendes Guthaben



Im Status **Drink Selection** können Sie bei einer Einstellung mit **Credit Mode** keine Getränkeoptionen hinzufügen.

Den **Credit Mode** aktivieren Sie im Menü **Meine Einstellungen** unter **1 Maschine einstellen > 1.12 Abrechnung**. Wählen Sie **Abrechnung aktivieren**.

Menüpunkt 1.12 Abrechnung

5.3.5 Bedienmodus Inspire Me

Der Bedienmodus **Inspire Me** eignet sich besonders für den Selbstbedienungsbereich. Die Getränke lassen sich zu Gruppen zusammenfassen. So können Sie Ihren Kunden das Getränkeangebot übersichtlich präsentieren.

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: bis zu 6 Menükarten mit vorgefilterter Auswahl
- Ebene 2: bis zu 5 Seiten pro Menükarte
- Ebene 3: 6 oder 12 Produkttasten pro Seite

Individuelle Anpassungen:

- Erstellen von Menükarten
- Individuelle Anordnung der Getränke

6 INSTALLATION

6.1 Vorbereitungen

- Der Netzanschluss für die Kaffeemaschine muss mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter (FI) abgesichert sein.
- Jeder Pol der Stromzufuhr muss mit einem Schalter unterbrochen werden können.
- Der Wasseranschluss muss den *Anforderungen an die Wasserversorgung [▶ 29]* sowie lokalen und nationalen Regeln und Vorschriften entsprechen.
- Die Kaffeemaschine muss mit dem mitgelieferten Schlauchset an die Wasserversorgung angeschlossen werden. Verwenden Sie keine vorhandenen Wasserschläuche.
- Sorgen Sie für eine ergonomische und stabile Ablage (Tragkraft min. 150 kg). Die Bedieneinheit sollte sich auf Augenhöhe befinden.

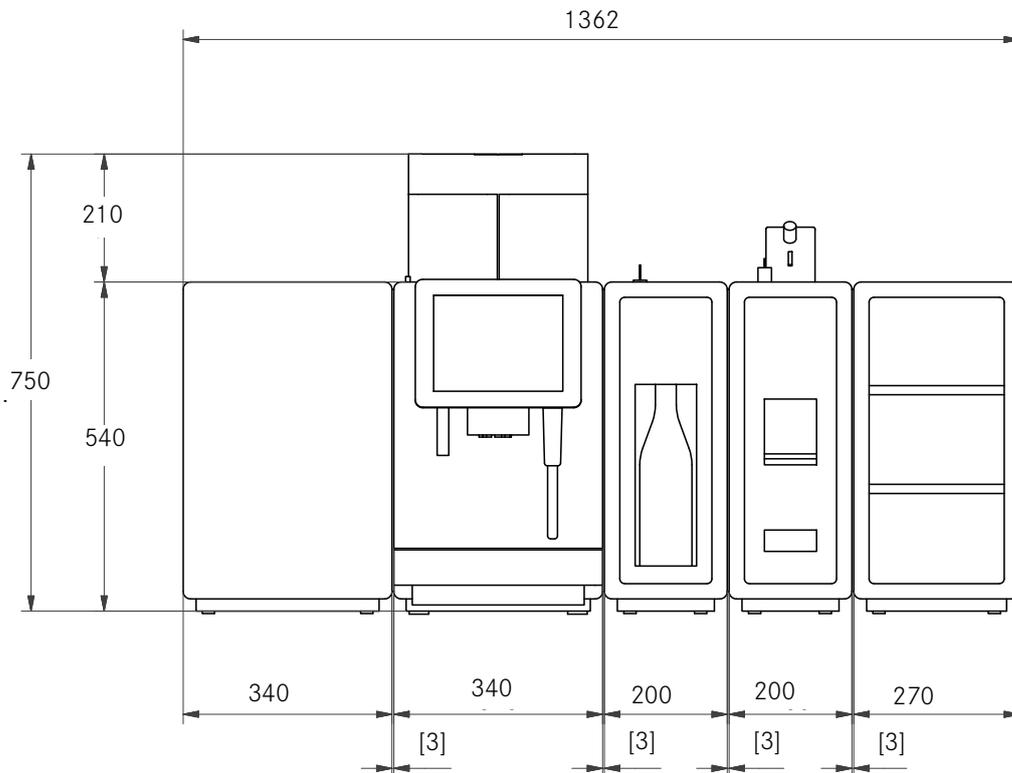


Sie müssen die Vorbereitungen erledigt haben, bevor Ihr Servicetechniker die Kaffeemaschine bei Ihnen installiert. Ihr Servicetechniker installiert Ihre Kaffeemaschine und nimmt sie erstmalig in Betrieb. Er weist Sie in die grundlegenden Funktionen ein.

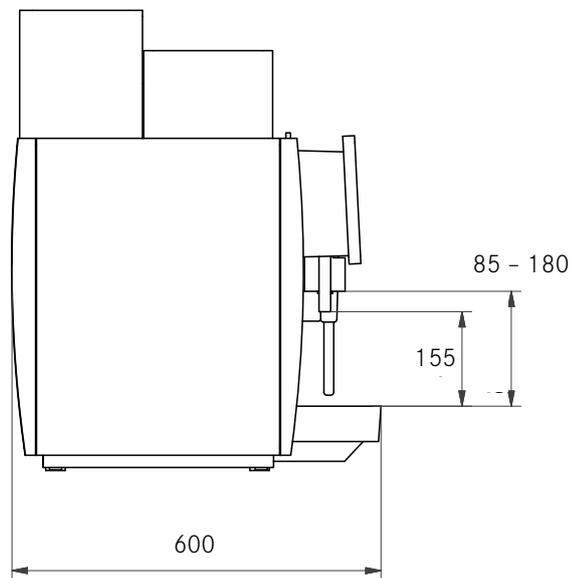
6.2 Masse der Kaffeemaschine mit SU12 und weiteren Beistellgeräten



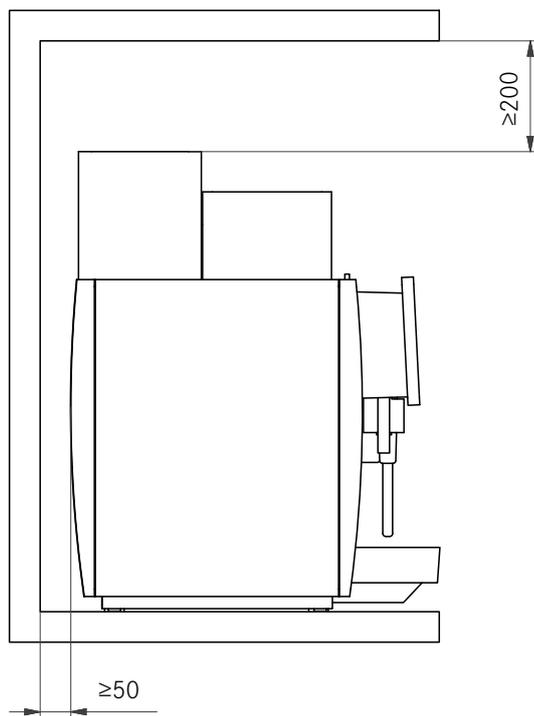
Die Masse sind in Millimeter angegeben.



A800 mit SU12 und weiteren Beistellgeräten



A800, Seitenansicht



Abmessungen am Einbauort

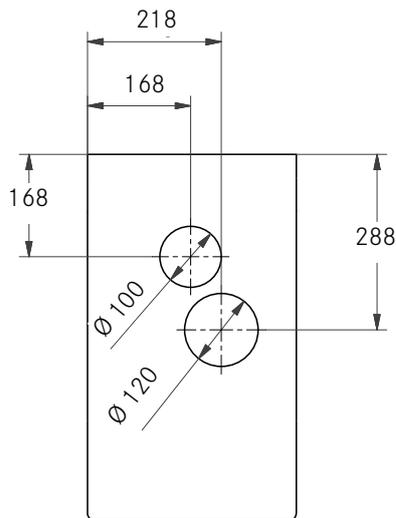


HINWEIS

Überhitzungsschaden

Zu geringe Abstände zur Wand und nach oben können zu Wärmestau in der Maschine und zu Störungen führen.

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



Schlauchdurchführung in Theke

6.2.1 Stellfüsse

Im Lieferumfang sind Stellfüsse mit einer Höhe von 40 mm enthalten. Optional sind auch höhere Stellfüsse erhältlich.

Höhe Stellfüsse	Gesamthöhe
40 mm Standard	750 mm + 40 mm = 790 mm
70 mm (Option)	750 mm + 70 mm = 820 mm
100 mm (Option)	750 mm + 100 mm = 850 mm

6.3 Anforderungen an die Wasserversorgung

6.3.1 Wasseranschluss

Wasserdruck	80 – 800 kPa (0,8 – 8,0 bar)
Flussrate	> 0,1 l/sec
Wassertemperatur	< 25 °C
Verbindung zum Wasseranschluss	Überwurfmutter G3/8 und Metallschlauch l = 1,5 m Nur mit dem mitgelieferten Schlauchset anschliessen

- Der Wasseranschluss muss den Anforderungen der technischen Daten, lokalen Vorschriften und Landesvorschriften entsprechen.
- Der Wasseranschluss muss gegen Rückfluss gesichert sein.

- Der Wasseranschluss muss ein Absperrventil und überprüfbares Rückschlagventil mit vorgeschaltetem Filter haben. Der Filter muss zur Reinigung entnehmbar sein.
- Das Wasser darf nicht aus der Hausentkalkungsanlage entnommen werden.
- Filter mit mindestens 100 Maschen/Zoll (UL)

6.3.2 Wasserqualität

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

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

Korrosionsgefahr abschätzen

Zur Abschätzung kann folgende Formel benutzt werden:

Berechnete Leitfähigkeit = Gemessene Leitfähigkeit [µS/cm] – (Gemessene Gesamthärte [° dH GH] x Konstante)

- Gemessene Leitfähigkeit in µS/cm
- Gemessene Gesamthärte in ° dH GH
- Konstante = 30 [µS/cm]/[° dH GH]

Berechnete Leitfähigkeit	Korrosionsgefahr
<200 µS/cm	gering
200 – 500 µS/cm	erhöht
>500 µS/cm	gross

Berechnungsbeispiel:

- Gemessene Leitfähigkeit 700 µS/cm
- Gemessene Gesamthärte 18° dH GH
- Berechnete Leitfähigkeit = 700 µS/cm – (18 x 30 µS/cm) = 160 µS/cm

Das Ergebnis der Berechnung ist 160 µS/cm und bedeutet eine geringe Korrosionsgefahr.

6.3.3 Wasserablauf

- Zwei Ablaufschläuche: D = 16 mm, L = 2 m
- Anschluss an tiefer liegendes Siphon

7 FÜLLEN UND LEEREN

7.1 Bohnen einfüllen



⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

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



Füllen Sie Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter.
Füllen Sie automatenaugliches Pulver in den Pulverbehälter.



HINWEIS

Schlechte Getränkequalität

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

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



1. Bohnenbehälterdeckel abheben.



3. Deckel aufsetzen.



2. Kaffeebohnen einfüllen.

7.2 Pulver einfüllen



1. Pulverbehälterdeckel abheben.



3. Deckel aufsetzen.



2. Automatentaugliches Pulver einfüllen.

7.3 Milch einfüllen



VORSICHT

Keime in Rohmilch

Keime in der Rohmilch können die Gesundheit gefährden.

- a) Benutzen Sie keine Rohmilch.
- b) Benutzen Sie nur pasteurisierte oder haltbare Milch.



HINWEIS

Beeinträchtigte Getränkequalität

Falscher Umgang mit Milch kann zu Qualitätsproblemen führen.

- a) Füllen Sie Milch nur in saubere Behälter ein.
- b) Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2–5 °C).
- c) Berühren Sie die Innenseite des Milchbehälters, die Milchschräuche und den Milchdeckel nur mit gereinigten Händen oder tragen Sie Einweghandschuhe.



HINWEIS

Maschinenschaden

Die Verwendung von falschen Flüssigkeiten kann die Maschine beschädigen.

- a) Füllen Sie nur Milch in den Milchbehälter.
- b) Verwenden Sie zur Reinigung des Milchbehälters Wasser und mildes Reinigungsmittel.



Nach einer Reinigung oder nach einem Auffüllvorgang wird das Milchsystem halbautomatisch vorbereitet. Bitte beachten Sie die Instruktionen in den Ereignismeldungen. Der Zugriff auf die Ereignismeldungen erfolgt über das Dashboard.

7.3.1 Milch einfüllen bei SU05 EC



1. Tür öffnen.



2. Kühleinheit einschalten.



⇒ Die aktuelle Kühlraumtemperatur wird angezeigt.

- 3. Milchbehälterdeckel mit dem Ansaugschlauch entfernen und auf eine saubere Oberfläche legen.



4. Behälter mit maximal 5 l gekühlter Milch befüllen.

- 5. Milchbehälterdeckel aufsetzen.



6. Milchbehälter bis zum Anschlag in den Kühlraum hineinschieben.



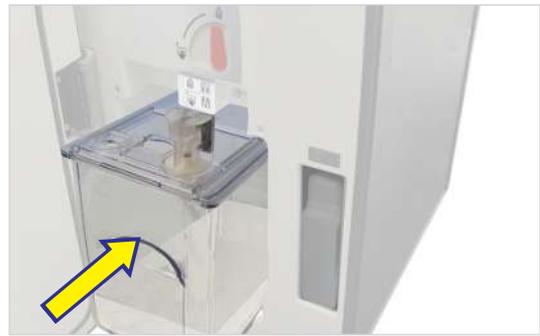
7. Tür schliessen.

7.3.2 Milch einfüllen bei SU12

1. Tür öffnen.
2. Kühleinheit einschalten.
 - ⇒ Die aktuelle Kühlraumtemperatur wird angezeigt.



3. Milchbehälter nur so weit herausziehen, bis der Schiebeverschluss des Behälterdeckels vollständig sichtbar ist.
4. Schiebeverschluss nach hinten schieben.
5. Milchbehälter mit gekühlter Milch füllen.



6. Milchbehälter bis zum Anschlag in den Kühlraum hineinschieben.



7. Tür schliessen.

7.4 Flavor Station füllen



Der Schalter zum Einschalten der Flavor Station befindet sich im Innenraum an der Rückwand auf der linken Seite.

1. Flavor Station mit Schlüssel entriegeln.
2. Entriegelungsknopf drücken und Flavor Station öffnen.
3. Flavor Station einschalten.
4. Flaschenhalter hochziehen.
5. Flaschen in die Flavor Station stellen.
6. Flaschenhalter nach unten ziehen.
7. Schlauchanschluss auf dem Schlauch nach oben schieben.
8. Schlauch in die Flasche einführen.
9. Schlauchanschluss in den Flaschenkopf schieben.
10. Flavor Station schliessen.

7.4.1 Flavor Station vorbereiten



In folgenden Fällen muss die Flavor Station vorbereitet werden:

- a) Bei der Erstinbetriebnahme
 - b) Nach jedem Wechsel einer Sirupflasche
1. In die Wartungsebene wechseln.
 2. **Reinigung und Wartung** wählen.
 3. **Flavor Station vorbereiten** wählen.
 4. **Starten** wählen und bestätigen.
 - ⇒ Die Sirupsorte wird vorbereitet.
 5. Anweisungen auf der Bedienoberfläche beachten.

6. Diese Schritte für jede Sirupflasche wiederholen.

7.5 Mahlgrad einstellen



⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr

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

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



Mahlwerk-Einstellschlüssel (560.0003.876)



Die Veränderung des Mahlgrads wirkt sich auf die Kaffeemenge aus. Deshalb müssen die Mahlwerke nach dem Einstellen des Mahlgrads kalibriert werden.

Bei Bedarf kann der Mahlgrad für jedes Mahlwerk in Stufen eingestellt werden.



1. Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.



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

⇒ Für feinere Mahlung gegen den Uhrzeigersinn drehen.

⇒ Für gröbere Mahlung im Uhrzeigersinn drehen.

4. Bohnenbehälter aufsetzen.

5. Mahlung überprüfen und evtl. korrigieren.



2. Bohnen-/Pulverbehälter nach oben abnehmen.



6. Bohnenbehälter aufsetzen.



7. Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein-schieben.

7.6 Bohnenbehälter leeren

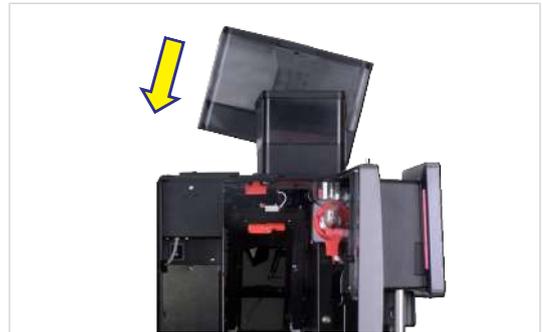


1. Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.



2. Bohnen-/Pulverbehälter nach oben abnehmen.

3. Bohnenbehälter leeren, reinigen und trocknen.



4. Bohnenbehälter aufsetzen.



5. Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hinein-schieben.



HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

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

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

7.7 Pulverbehälter leeren



HINWEIS

Verschmutzung durch Pulver

Pulver kann aus dem Pulverbehälter fallen.

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



VORSICHT

Schnittverletzungen/Quetschungen

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann zu Schnittverletzungen oder Quetschungen führen.

- a) Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.



1. Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.
2. Pulverbehälter nach oben entnehmen.
3. Pulverbehälter leeren, reinigen und trocknen.

4. Pulverbehälter aufsetzen.



5. Verriegelungsschieber bis zum Anschlag hineinschieben.



HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

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

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

7.8 Satzbehälter leeren



HINWEIS

Schimmelbildung

Kaffeereste können zu Schimmelbildung führen.

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

1. Tür öffnen.

⇒ Auf der Bedienoberfläche erscheint die Meldung **Tür offen**.



2. Satzbehälter entnehmen.



4. Satzbehälter einsetzen und Tür schliessen.



3. Satzbehälter leeren, reinigen und trocknen.

7.9 Kühleinheit leeren



HINWEIS

Verdorbene Milch

Durch unzureichende Kühlung oder Hygiene kann Milch verderben.

- a) Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2,0–5,0 °C).
- b) Lagern Sie Milch in der Kühleinheit nur während der Betriebszeiten der Kühleinheit. Lagern Sie Milch ausserhalb der Betriebszeiten der Kühleinheit – zum Beispiel über Nacht – in einem Kühlschrank.
- c) Reinigen Sie die Maschine und die Kühleinheit einmal täglich.
- d) Berühren Sie den Ansaugschlauch, die Innenseite des Milchbehälters und den Milchdeckel nur mit gereinigten Händen oder tragen Sie Einweghandschuhe.
- e) Legen Sie den Behälterdeckel mit dem Ansaugschlauch nur auf eine saubere Oberfläche.



VORSICHT

Gesundheitsgefährdung durch Keimbildung

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

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



1. Tür öffnen.



4. Milchbehälter, Milch führende Teile und Kühlraum reinigen.



2. Milchbehälter herausziehen.



5. Gereinigten Milchbehälter einsetzen.



3. Milch im Kühlschrank lagern oder wenn nötig entsorgen.



6. Kühleinheit ausschalten, wenn sie nicht mehr benötigt wird. Tür der ausgeschalteten Kühleinheit einen Spalt offen lassen, um Geruchsbildung im Inneren zu verhindern.

8 GETRÄNKE BEZIEHEN



⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Heisse Getränke können zu Verbrühungen führen.

- a) Seien Sie vorsichtig mit heißen Getränken.
- b) Benutzen Sie nur geeignete Trinkgefäße.

8.1 Getränke mit Quick Select beziehen

1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Auslauf stellen.
2. Produkt wählen.
⇒ Produktvorschau Drink Selection erscheint.



3. Produktoptionen wählen.

4. Zubereitung mit der grünen Taste starten.
⇒ Zubereitung startet.



- ⇒ Die Produktauswahl erscheint, sobald das Produkt zubereitet ist.

8.2 Getränke mit Cash Register beziehen



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

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

1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Auslauf stellen.



2. Produktoptionen wählen.



3. Produkt wählen.

- ⇒ Die Zubereitung startet.



4. Gegebenenfalls weitere Produkte in die Warteliste aufnehmen.



5. Zubereitung der Produkte in der Warteliste jeweils mit der grünen Taste starten.

⇒ Die nächste Zubereitung startet.

⇒ Die Produktauswahl erscheint.

⇒ Alle Produkte sind zubereitet.

8.3 Getränke mit Inspire Me beziehen

1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Auslauf stellen.
2. Durch die Menükarten blättern.
3. Gewünschte Menükarte mit dem Finger antippen.
 - ⇒ Getränkeübersicht erscheint.
4. Produkt wählen.

⇒ Produktvorschau Drink Selection erscheint.

5. Produktoptionen wählen.

6. Zubereitung mit der grünen Taste starten.

⇒ Auslauf fährt herab.

⇒ Zubereitung startet.

⇒ Menükarten erscheinen.

⇒ Das Produkt ist zubereitet.

8.4 Getränk mit gemahlenem Kaffee beziehen

Beispiel: Quick Select



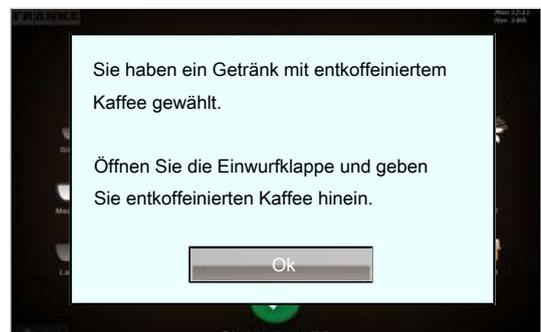
Es kann nur gemahlener Kaffee verwendet werden. Löslicher Instantkaffee aus getrocknetem Kaffeeextrakt kann nicht verwendet werden.

1. Ein geeignetes Trinkgefäß unter den Auslauf stellen.



2. Wahltaaste Entkoffeinerter Kaffee drücken.

⇒ Die Wahltaaste Entkoffeinerter Kaffee leuchtet.



⇒ Folgende Meldung erscheint:

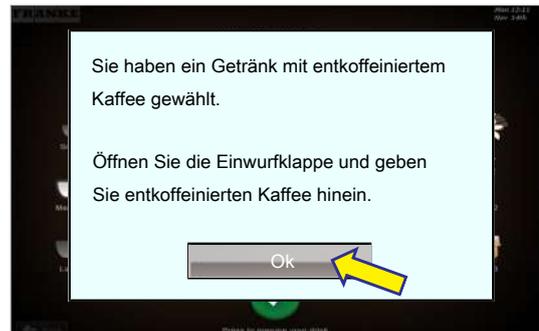


3. Einwurfklappe öffnen.

4. Pulver einfüllen.



5. Einwurfklappe schliessen.



6. Meldung mit Ok bestätigen.

⇒ Die Zubereitung startet.

⇒ Die Produktauswahl erscheint.

⇒ Das Produkt ist zubereitet.

8.5 Heisses Wasser beziehen

Beispiel: Quick Select



1. Ein geeignetes Trinkgefäss unter den Heisswasserauslauf stellen.



3. Tassengröße wählen.

⇒ Die Heisswasserausgabe startet und endet nach dem Ausgabezyklus.



2. Wasser für Tee wählen.



Sie können die Heisswasserausgabe jederzeit durch Drücken der Abbruchtaste beenden.

8.6 Dampfausgabe

1. Ein geeignetes Gefäß unter den Dampfauslauf halten.



2. Dampfausgabe wählen.

⇒ Die Dampfausgabe startet.



3. Abbruchtaste drücken, um die Dampfausgabe zu beenden.

⇒ Die Dampfausgabe wird beendet.

⇒ Die Getränkeübersicht erscheint.



Je nach Ausführung der Dampfmaschine wird die Dampfausgabe automatisch beendet, wenn Ihr Getränk die vorgegebene Temperatur erreicht hat (Autosteam/Autosteam Pro) bzw. bis der Dampfausgabezyklus beendet ist (Dampfmaschine). Unabhängig davon kann die Dampfausgabe jederzeit durch Drücken der Abbruchtaste beendet werden.

8.6.1 Dampfmaschine nach Gebrauch ausdampfen

1. Dampfmaschine mit feuchtem Tuch abwischen.
2. Zur Düsenreinigung die Dampfausgabe kurz starten.



3. Abbruchtaste drücken, um die Dampfausgabe zu beenden.



⇒ Die Dampfausgabe wird beendet.

⇒ Die Getränkeübersicht erscheint.

8.7 Dampfausgabe (Autosteam/Autosteam Pro)



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



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

1. Ausdampf-Taste  betätigen.



2. Ein geeignetes Gefäß unter die Dampfzange halten.

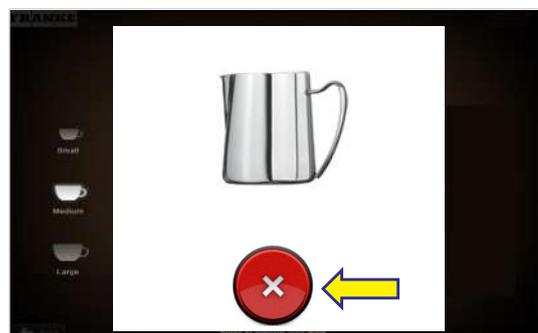


3. Dampfausgabe wählen.

⇒ Die Dampfausgabe startet.

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

⇒ Die Getränkeübersicht erscheint.



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

5. Ausdampf-Taste  betätigen.

9 REINIGUNG

9.1 Einleitung

Perfekter Kaffeegenuss setzt eine perfekt gereinigte Kaffeemaschine voraus. Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine mindestens einmal täglich und bei Bedarf häufiger.



HINWEIS

Falsche Reinigung der Brühgruppe

Die Reinigung der Brühgruppe mit einer Spülmaschine kann zur Beschädigung der Brühgruppe führen.

- a) Reinigen Sie die Brühgruppe gemäss den Anweisungen während des Reinigungsprozesses.



HINWEIS

Verschmutztes Zubehör

Verschmutztes Zubehör kann die Funktion der Maschine und die Qualität der Getränke negativ beeinflussen.

- a) Reinigen Sie das Zubehör mit der 5-Schritte-Methode.
- b) Beachten Sie vorhandene Anleitungen für Zubehör.

Die automatische Reinigung beinhaltet die Reinigung der Kaffeemaschine und die Reinigung der Kühleinheit.

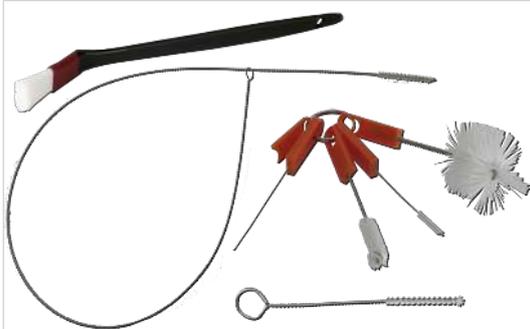
Zusätzlich zu reinigen:

- Die Innenflächen im Kühlraum
- Innenseite der Tür und Türdichtung
- Milchbehälter und Milchbehälterdeckel
- Milchansaugschlauch, Ansaugstutzen, Wendeadapter (nur bei SU12)
- Bohnen- und Pulverbehälter

9.2 5-Schritte-Methode



Reinigen Sie die entnehmbaren Komponenten Ihrer Kaffeemaschine mit der 5-Schritte-Methode.



1. Grobe Verschmutzungen mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen.



2. Teile in heissem Wasser mit mildem Reinigungsmittel einweichen.



3. Teile auswaschen.



4. Teile gründlich spülen.



5. Teile trocknen.

9.3 Benötigtes Reinigungszubehör

9.3.1 Reinigungszubehör bei MS EC

- Reinigungstabletten
- Mikrofasertuch
- Bürstenset
- Reiniger für Milchsysteme (Dosierflasche)
- Reinigungsbehälter

9.3.2 Reinigungszubehör bei FM CM

- Reinigungstabletten

- Mikrofasertuch
- Bürstenset
- Reiniger für Milchsysteme

9.4 Reinigung starten



Die automatische Reinigung beinhaltet die Reinigung der Kaffeemaschine, Kühleinheit und Flavor Station (falls vorhanden).

9.4.1 Reinigung im Menü Reinigung und Wartung starten



1. Franke-Logo antippen.

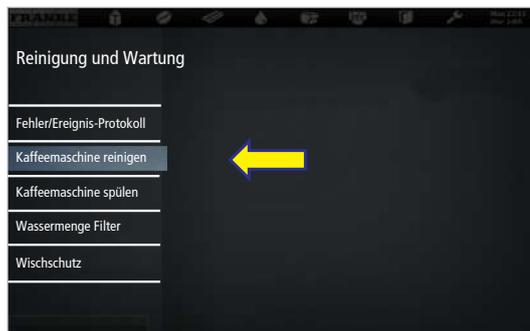


4. Reinigung und Wartung wählen.



2. PIN eingeben. *PIN-Codes* [► 52]

3. Ok. drücken.



5. Kaffeemaschine reinigen wählen.

6. Meldung mit **Ja** bestätigen, um die Reinigung zu starten.

7. Den Anweisungen auf der Bedienoberfläche folgen und erledigte Arbeitsschritte mit **Weiter** bestätigen.

⇒ Die Maschine zeigt den nächsten Schritt.



! WARNUNG

Verbrühungsgefahr

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

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



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

9.5 Kaffeemaschine spülen



⚠️ WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Während des Spülens tritt heisses Wasser aus.

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

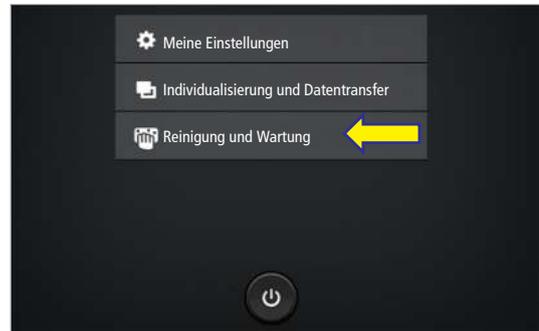


Die Spülung ersetzt nicht die tägliche Reinigung! Eine Spülung ist erforderlich, um Rückstände im Kaffee- und Milchsistem zu entfernen.

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



1. Franke-Logo antippen.

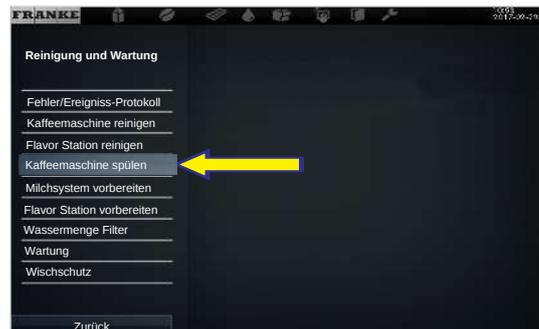


4. Reinigung und Wartung wählen.



2. PIN eingeben. *PIN-Codes* [► 52]

3. Ok. drücken.



5. Kaffeemaschine spülen wählen und bestätigen.

⇒ Die Kaffeemaschine wird gespült.

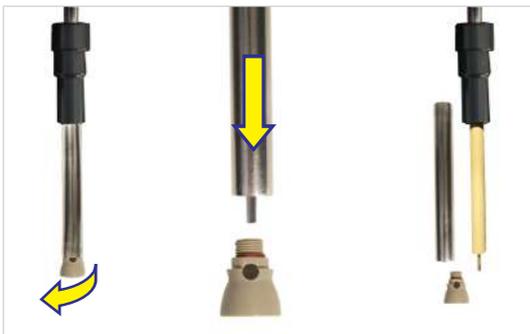
9.6 Strahlregler reinigen



1. Strahlregler für Heisswasser mit Werkzeug entnehmen und entkalken.

9.7 Komponenten von Autosteam Pro/S3 reinigen

1. Maschine ausschalten.
2. Tür öffnen. Während der Reinigung die Tür offen lassen.



3. Dampfdüse abschrauben.
4. Schutzrohr nach unten abziehen.



5. Dampfdüse innen mit Bürste reinigen.



6. Schutzrohr und Dampfdüse in heissem Wasser mit mildem Reinigungsmittel einweichen.
7. Schutzrohr und Dampfdüse gründlich spülen und trocknen.



8. Dampfrohr an der Maschine mit Tuch reinigen.



9. Schutzrohr auf Dampfrohr schieben und Dampf-
düse montieren.

10. Tür schliessen.



11. Dampfzange mit Tuch abwischen.

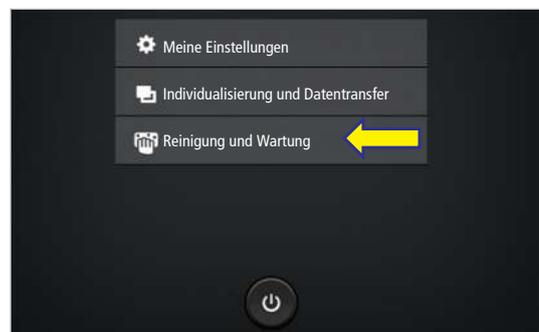
9.8 Bildschirm reinigen



Sie können die Sperrung der Bedienoberfläche nicht abbrechen. Die Sperrung dauert 20 Sekunden.



1. Franke-Logo antippen.

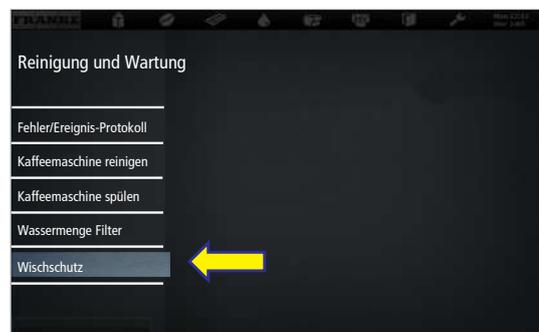


4. Reinigung und Wartung wählen.



2. PIN eingeben. *PIN-Codes* [► 52]

3. Ok. drücken.



5. Wischschutz wählen.

⇒ Die Bedienoberfläche ist für 20 Sekunden ge-
sperrt.

6. Bildschirm reinigen.



⇒ Die Wartungsebene erscheint.

10 KONFIGURIEREN

10.1 In die Wartungsebene wechseln



1. Franke-Logo antippen.



2. PIN eingeben. *PIN-Codes* [► 52]

3. Ok. drücken.



4. Menü wählen.

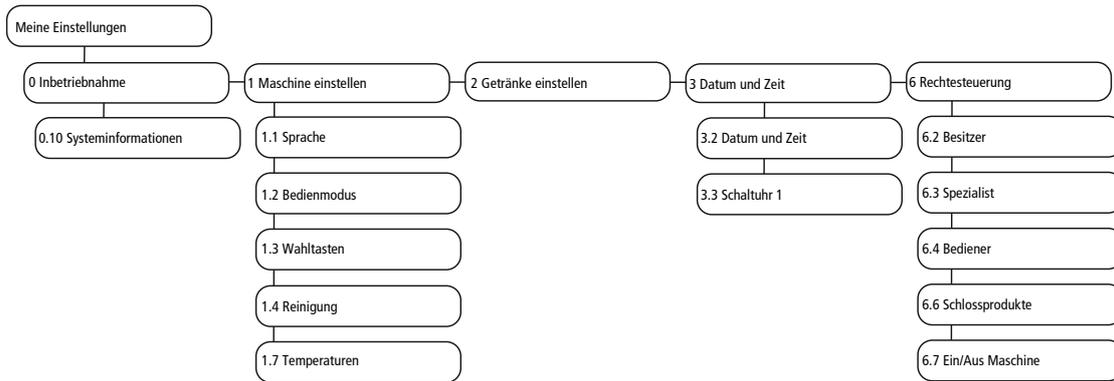
10.2 PIN-Codes

Ab Werk sind Default-PIN-Codes vergeben:

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

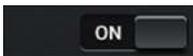
Die PIN-Codes für Schlossprodukte und Ein/Aus Maschine können Sie mit der Besitzerrolle im Menü **Meine Einstellungen** > **6 Rechtsteuerung** einsehen und ändern.

10.3 Menübaum Meine Einstellungen

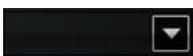


Je nach Konfiguration Ihrer Maschine werden einzelne Menüpunkte nicht angezeigt.

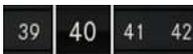
10.4 Eingabemethoden



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



Pfeil antippen, um Auswahl anzuzeigen und Option zu wählen.



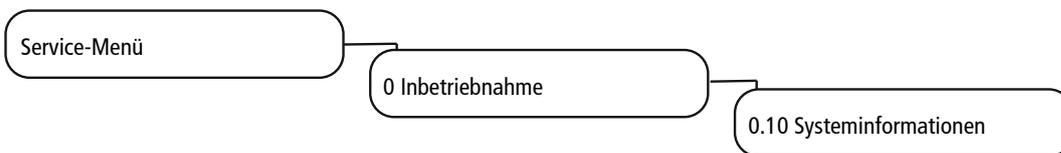
An der Skala ziehen, um Parameter einzustellen. Der eingerahmte Wert ist aktiv.



Tastatur antippen, um Text oder Zahlen einzugeben.

10.5 Menü 0 Inbetriebnahme

10.5.1 Menüpunkt 0.10 Systeminformationen



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

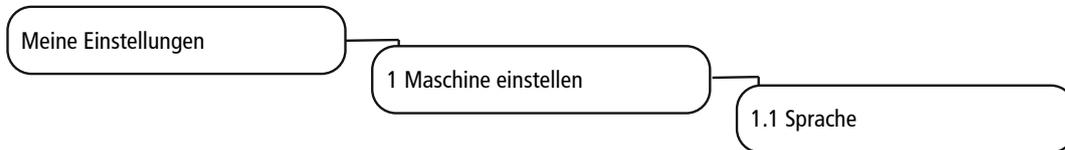
10.6 Menü 1 Maschine einstellen

Im Menü 1 Maschine einstellen können Sie Ihre Maschine Ihren Bedürfnissen anpassen. Dazu haben Sie folgende Möglichkeiten.

- Sprache einstellen
- Bedienmodus einstellen

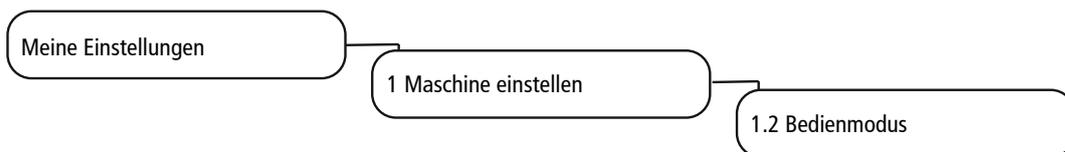
- Wahlkosten belegen
- Reinigung einstellen
- Temperatureinstellungen vornehmen

10.6.1 Menüpunkt 1.1 Sprache



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Sprache wählen	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, uk, zh-CN, zh.TW	<ul style="list-style-type: none"> - Die Sprache wird auf der Benutzeroberfläche sofort umgeschaltet - Default: de (Deutsch)

10.6.2 Menüpunkt 1.2 Bedienmodus



Bedienmodus

Einsatz-Szenario > Bedient

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Einsatz-Szenario	<ul style="list-style-type: none"> - Bedient - (Selbstbedienung) 	
Produkte pro Seite	<ul style="list-style-type: none"> - 4 - 9 - 16 	<ul style="list-style-type: none"> - Anzahl der gleichzeitig angezeigten Produkte - Default: 4
Darstellung	<ul style="list-style-type: none"> - Fotorealistisch - Gezeichnet 	Default: Fotorealistisch
Automatik-Modus	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Ja: Alle vorgewählten Produkte werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben - Nein: Jedes Produkt muss mit der Start-Taste ausgelöst werden - Default: Nein
Pause zwischen Produkten	1 - 10 Sekunden	<ul style="list-style-type: none"> - Erscheint, wenn der Automatik-Modus aktiviert ist - Schrittweite: 1
Brühzeitanzeige	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Dampflanze ausdampfen anzeigen	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	Default: Nein

Einsatz-Szenario Selbstbedienung

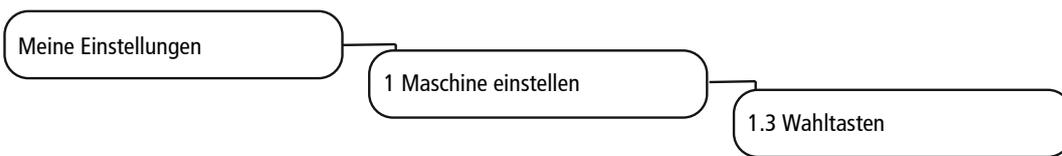
Einsatz-Szenario > Selbstbedienung

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Einsatz-Szenario	<ul style="list-style-type: none"> - Selbstbedienung - (Bedient) 	
Bedienmodus	<ul style="list-style-type: none"> - Quick Select - Inspire Me 	<ul style="list-style-type: none"> - Default: Quick Select - Beim Einsatz-Szenario Selbstbedienung kann zwischen Quick Select und Inspire Me gewählt werden (Inspire Me nicht verfügbar für A400).
Produkte pro Seite	<ul style="list-style-type: none"> - 6 - 12 - 20 	<ul style="list-style-type: none"> - Anzahl der gleichzeitig angezeigten Produkte - Default: 6
Getränke anpassen	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Möglichkeit für den Selbstbedienungskunden, das gewählte Getränk gemäss der Belegung der Wahltasten anzupassen - Default: Nein
Kundenbilder	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Kundenspezifische Bilder aktivieren - Für Einsatzszenario Selbstbedienung, Bedienmodus Quick Select - Default: Nein

Optionen

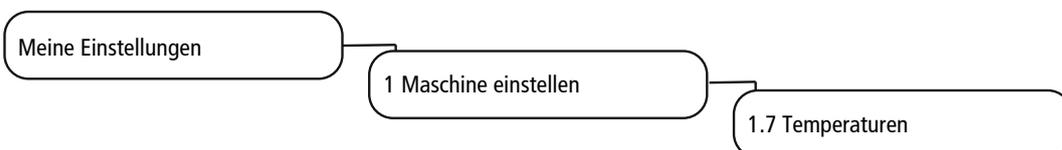
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Schlossprodukte	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Mit der Option Schlossprodukte können ausgewählte Produkte gesperrt werden - Schlossprodukte können nur nach der Eingabe eines PIN-Codes bezogen werden (siehe Kap. 6. Rechtesteuerung, S. 105) - Default: Nein

10.6.3 Menüpunkt 1.3 Wahlkosten



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Produktoptionen	<ul style="list-style-type: none"> - Small - Medium - Large - 2x - Entkoffeiniert - Flavor 1-6 - Extra Shot - Iced - Espresso Shot 	<ul style="list-style-type: none"> - Die maximal zwölf Wahlkosten können im Service-Menü mit verschiedenen Produktoptionen belegt werden. Die Produktoptionen erscheinen im Status Drink Selection - Bei bis zu acht konfigurierten Wahlkosten werden die Tasten 1-4 links, die restlichen rechts angezeigt - Wenn mehr als acht Wahlkosten konfiguriert sind, werden Tasten 1-6 links, die restlichen rechts angezeigt - Neun und mehr Tasten werden verkleinert angezeigt <p>Empfehlung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wahlkosten linke Seite: Getränkegröße wählen. - Wahlkosten rechte Seite: Zusatzeinstellungen wählen.
Textdarstellung	<ul style="list-style-type: none"> - Funktion - Freitext - Kein Text 	<ul style="list-style-type: none"> - Default: Funktion: Beschriftung entspricht der Benennung der ausgewählten Produktoption. - Freitext: eigene Beschriftung der Wahlkosten eingeben. - Kein Text: Beschriftung ausschalten.
Preis	Betrag	<ul style="list-style-type: none"> - Aufpreis für die Option hinterlegen. - Der Gesamtpreis wird von der Maschine errechnet - Default: 0.00
PLU	PLU-Nr.	<ul style="list-style-type: none"> - PLU-Nummer für Preisberechnung hinterlegen (falls mit PLU-Nummern gearbeitet wird). - Default: 0

10.6.4 Menüpunkt 1.7 Temperaturen



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

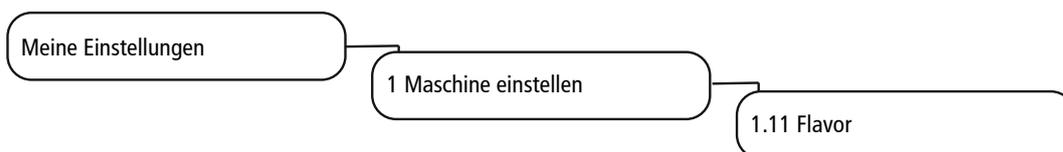
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Kaffee	-20 bis +20	<ul style="list-style-type: none"> - Die Temperatur im Kaffeeboiler wird vom Servicetechniker voreingestellt - Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schieberegler prozentual angepasst werden
Dampf	-20 bis +20	<ul style="list-style-type: none"> - Die Temperatur im Dampfboiler wird vom Servicetechniker voreingestellt - Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schieberegler prozentual angepasst werden
Teewasser	-20 bis +20	<ul style="list-style-type: none"> - Die Temperatur im Heisswasserboiler wird vom Servicetechniker voreingestellt - Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schieberegler prozentual angepasst werden

10.6.5 Menüpunkt 1.10 Milchsystem

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Bauart/Konfiguration	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Milchsystem - FM CM - Milchsystem - FM EC - FoamMaster Twin - Two Step 	Anzeige des Milchsystems, das im Menüpunkt 0.1 Maschine konfiguriert wurde
Milchsorte 1		Anzeige der Milchsorte 1 , die im Menüpunkt 0.2 Konfiguration konfiguriert wurde
Milchsorte 2		Anzeige der Milchsorte 2 , die im Menüpunkt 0.2 Konfiguration konfiguriert wurde

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Überwachung	<ul style="list-style-type: none"> - W: Innenwand - L: Milchleitung - W/L: Innenwand und Milchleitung - Ohne 	<ul style="list-style-type: none"> - W: Innenwand: Der Füllstand der Milch wird über einen Kapazitivsensor an der seitlichen Innenwand der Kühleinheit überwacht - Wenn das Mindestniveau unterschritten wird, erscheinen folgende Fehlermeldungen: <ul style="list-style-type: none"> Milch 1: E620, nach Ablauf der unter Leermeldung eingestellten Zeit E619 Milch 2: E622, nach Ablauf der unter Leermeldung eingestellten Zeit E621 - Wenn Milch nachgefüllt wurde, wird beim Bezug eines Milchprodukts das Milchsystem automatisch vorbereitet - L: Milchleitung: Der Füllstand der Milch wird durch einen Konduktivsensor in der Milchleitung überwacht. <ul style="list-style-type: none"> - Wenn keine Milch durch die Milchleitung fließt, erscheinen die Fehlermeldungen 617 (Milch 1) bzw. 618 (Milch 2). Der Bezug eines Milchprodukts wird sofort abgebrochen und die Produkte werden gesperrt - Wenn während der Ausgabe eines Milchprodukts die Milch ausgeht, erscheint Fehlermeldung Produktabbruch wegen fehlender Vollmilch. Der Nutzer hat dann die Möglichkeit, in einem angeleiteten Prozess Milch zu füllen, das Milchsystem vorzubereiten und die abgebrochene Produktausgabe zu wiederholen. Wenn der Vorgang vom Benutzer beendet wird, geht bei eingeschaltetem Abrechnungssystem das eingeworfene Geld verloren - Ohne: keine Füllstandsüberwachung der Milch - Default FM: Wand - Default MS: Milchleitung
Leermeldung	0-40 s	<ul style="list-style-type: none"> - Der Parameter wird nur bei Überwachung W: Innenwand angezeigt - Default: 30,0 s

10.6.6 Menüpunkt 1.11 Flavor

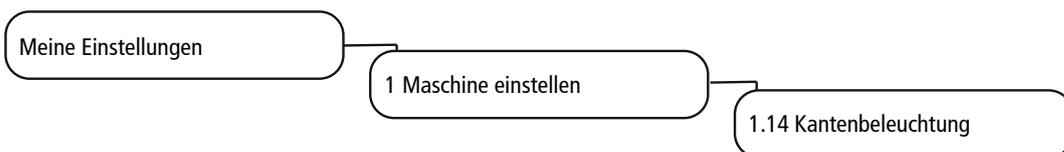


Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zählung aktiv	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Ja: Flavor-Produkte werden gezählt - Nein: Flavor-Produkte werden nicht gezählt - Default: Nein

Flavor 1–6

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Flavor 1–6	Liste der Sirupsorten	<ul style="list-style-type: none"> – Für die Getränkeinstellungen stehen später nur die hier hinterlegten Flavor-Sorten zur Verfügung – Wenn Benutzerdefiniert gewählt wird, können die Flavor-Sorten frei benannt werden
Flavor-Name 1–6	Benutzerdefiniert	<p>Für die Flavor-Sorten können eigene Namen eingegeben werden</p> <p>Hinweis: Die manuell eingegebenen Flavor-Sorten werden beim Umschalten der Sprache nicht umgeschaltet</p>
Nur noch wenig Sirup	0–5000 ml	<ul style="list-style-type: none"> – Eingabe der Restmenge, bei der die Meldung Sirupsorte 1 fast leer erscheint – Default: 200 ml
Sirup leer	0–5000 ml	<ul style="list-style-type: none"> – Eingabe der Restmenge, bei der die Meldung Sirupsorte 1 leer erscheint. Die Sirupsorte ist dann gesperrt – Default: 10 ml

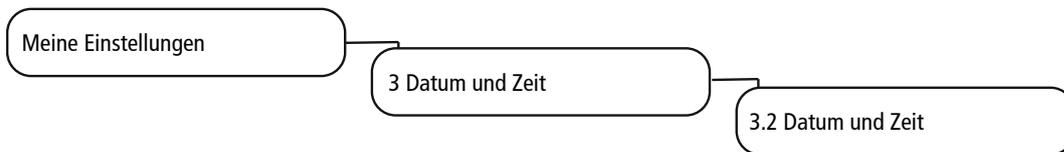
10.6.7 Menüpunkt 1.14 Kantenbeleuchtung



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Beleuchtung wählen	<ul style="list-style-type: none"> – Aus – Rot, Grün, Blau, Gelb, Cyan, Magenta, Weiss – Blinken – Farbverlauf – Benutzerdefiniert 	<ul style="list-style-type: none"> – Aus: keine Kantenbeleuchtung – Rot, Grün usw.: Kanten leuchten in der gewählten Farbe – Blinken: blinkendes Licht – Farbverlauf: Farbe wechselt fortlaufend – Benutzerdefiniert: Farben können individuell durch Eingabe von RGB-Werten definiert werden – Defaultwert: Farbverlauf
Kantenbeleuchtung rot	0–100 %	Eingabe von RGB-Werten für eine benutzerdefinierte Farbe
Kantenbeleuchtung grün		
Kantenbeleuchtung blau		
Fehleranzeige an Kantenbeleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> – Ja – Nein 	<ul style="list-style-type: none"> – Ja: Fehleranzeige an Kantenbeleuchtung aktiv – Nein: Keine Fehleranzeige über Kantenbeleuchtung

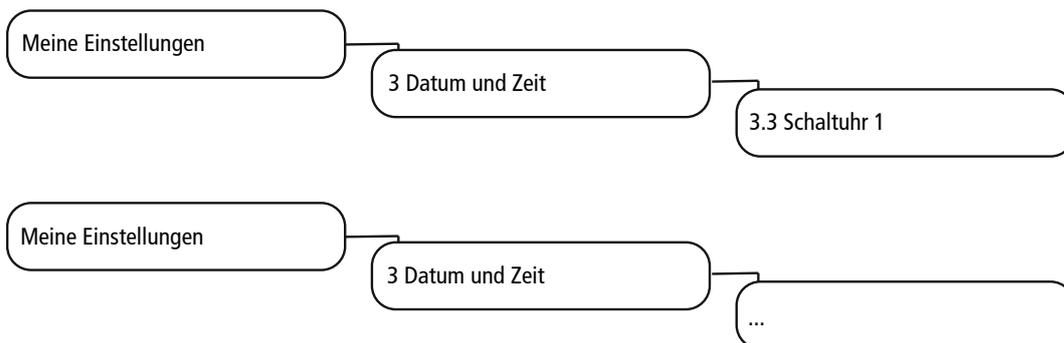
10.7 Menü 3 Datum und Zeit

10.7.1 Menüpunkt 3.2 Datum und Zeit



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Anzeige 12/24 Stunden	- 12 Stunden - 24 Stunden	
Tag	0-31	Tag einstellen
Monat	0-12	Monat einstellen
Jahr	0-63	Jahr einstellen
Stunde	0-23/0-11	Stunde einstellen
Minute	0-59	Minute einstellen
Zeitzone	Auswahlliste Zeitzonen	- Zeitzone aus Liste wählen - Default: UTC+0100 (Europe) Zurich

10.7.2 Menüpunkte 3.3–3.6 Schaltuhr 1–4



Automatisch einschalten

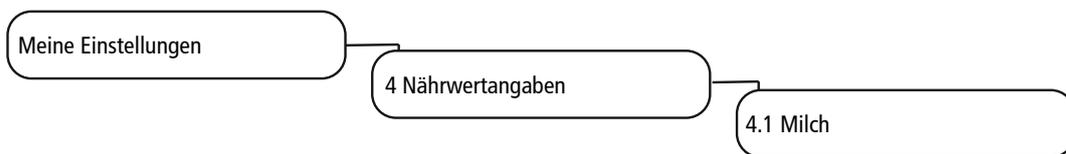
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Aktiv	- Ja - Nein	Schaltuhr ein- oder ausschalten
Stunde	0-23/0-11	Einschaltzeit wählen (Stunde)
Minute	0-59	Einschaltzeit wählen (Minute)
Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag	- Ja - Nein	Schaltuhr pro Tag aktivieren oder deaktivieren

Automatisch ausschalten

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

10.8 Menü 4 Nährwertangaben

10.8.1 Menüpunkt 4.1 Milch



Milchsorte 1/Milchsorte 2

Nährwerte pro 100 ml eingeben

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zucker	Zahl	Zuckergehalt in g pro 100 ml eingeben
Fett (%)	Zahl	Fettgehalt in % eingeben
Eiweiss (g)	Zahl	Eiweissgehalt in g pro 100 ml eingeben
Kalorien	Zahl	Brennwert in Kilokalorien (kcal) eingeben
[Liste häufiger Allergene und Inhaltsstoffe]	- Ja - Nein	- Inhaltsstoffe oder Allergene der verwendeten Milchsorte eingeben - Default: Nein
Weitere Allergene	Benutzerdefiniert	Nicht in der Liste enthaltene Inhaltsstoffe oder Allergene eingeben

10.8.2 Menüpunkt 4.2 Flavor

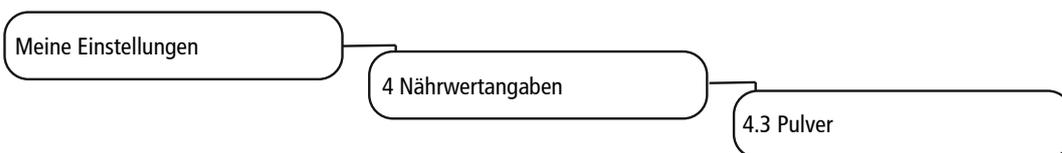


Flavor 1–3

Nährwerte pro 100 ml eingeben

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zucker	Zahl	Zuckergehalt in g pro 100 ml eingeben
Fett (%)	Zahl	Fettgehalt in % eingeben
Eiweiss (g)	Zahl	Eiweissgehalt in g pro 100 ml eingeben
Kalorien	Zahl	Brennwert in Kilokalorien (kcal) eingeben
[Liste häufiger Allergene und Inhaltsstoffe]	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Inhaltsstoffe oder Allergene der verwendeten Milchsorte eingeben - Default: Nein
Weitere Allergene	Benutzerdefiniert	Nicht in der Liste enthaltene Inhaltsstoffe oder Allergene eingeben

10.8.3 Menüpunkt 4.3 Pulver



Pulverdosierer Position 3/4

Nährwerte pro 100 ml eingeben

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Zucker	Zahl	Zuckergehalt in g pro 100 ml eingeben
Fett (%)	Zahl	Fettgehalt in % eingeben
Eiweiss (g)	Zahl	Eiweissgehalt in g pro 100 ml eingeben
Kalorien	Zahl	Brennwert in Kilokalorien (kcal) eingeben

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
[Liste häufiger Allergene und Inhaltsstoffe]	- Ja - Nein	- Inhaltsstoffe oder Allergene der verwendeten Milchsorte eingeben - Default: Nein
Weitere Allergene	Benutzerdefiniert	Nicht in der Liste enthaltene Inhaltsstoffe oder Allergene eingeben

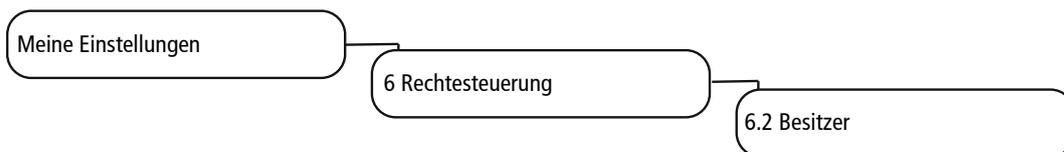
10.9 Menü 6 Rechtsteuerung



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

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

10.9.1 Menüpunkt 6.2 Besitzer



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
4-stellig	Neue PIN eingeben	- Berechtigungen: Zugriff auf Meine Einstellungen ; Zähler abrufen - Default-PIN: 1111
PIN gesetzt	- Ja - Nein	- Ja : PIN ist gesetzt und wird verwendet - Nein : PIN wird nicht verwendet

10.9.2 Menüpunkt 6.3 Spezialist



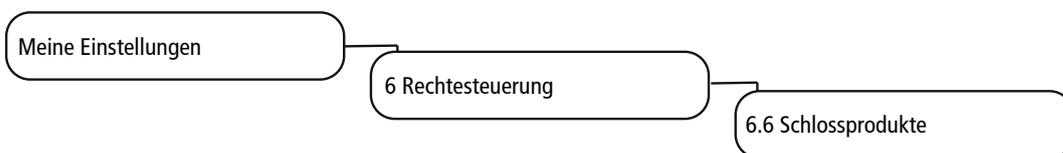
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
4-stellig	Neue PIN eingeben	<ul style="list-style-type: none"> - Berechtigungen: beschränkter Zugriff auf Meine Einstellungen, Produktzähler abrufen - Default-PIN: 2222
PIN gesetzt	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Ja: PIN ist gesetzt und wird verwendet - Nein: PIN wird nicht verwendet

10.9.3 Menüpunkt 6.4 Bediener



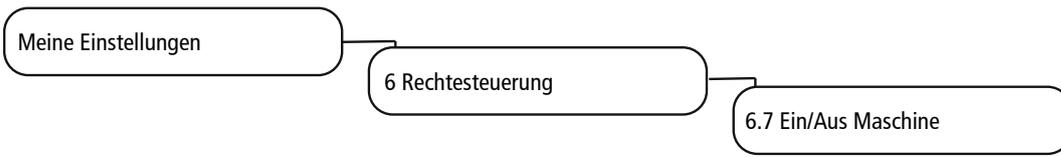
Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
4-stellig	Neue PIN eingeben	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Zugriff auf Meine Einstellungen, Produktzähler abrufen, Zähler abrufen - Default-PIN: 7777
PIN gesetzt	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Ja: PIN ist gesetzt und wird verwendet - Nein: PIN wird nicht verwendet

10.9.4 Menüpunkt 6.6 Schlossprodukte



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
4-stellig	Neue PIN eingeben	
PIN gesetzt	<ul style="list-style-type: none"> - Ja - Nein 	<ul style="list-style-type: none"> - Ja: PIN ist gesetzt und wird bei Schlossprodukten verwendet - Nein: PIN wird nicht verwendet

10.9.5 Menüpunkt 6.7 Ein/Aus Maschine



Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
4-stellig	Neue PIN eingeben	
PIN gesetzt	- Ja	- Ja: PIN ist gesetzt und wird verwendet
	- Nein	- Nein: PIN wird nicht verwendet

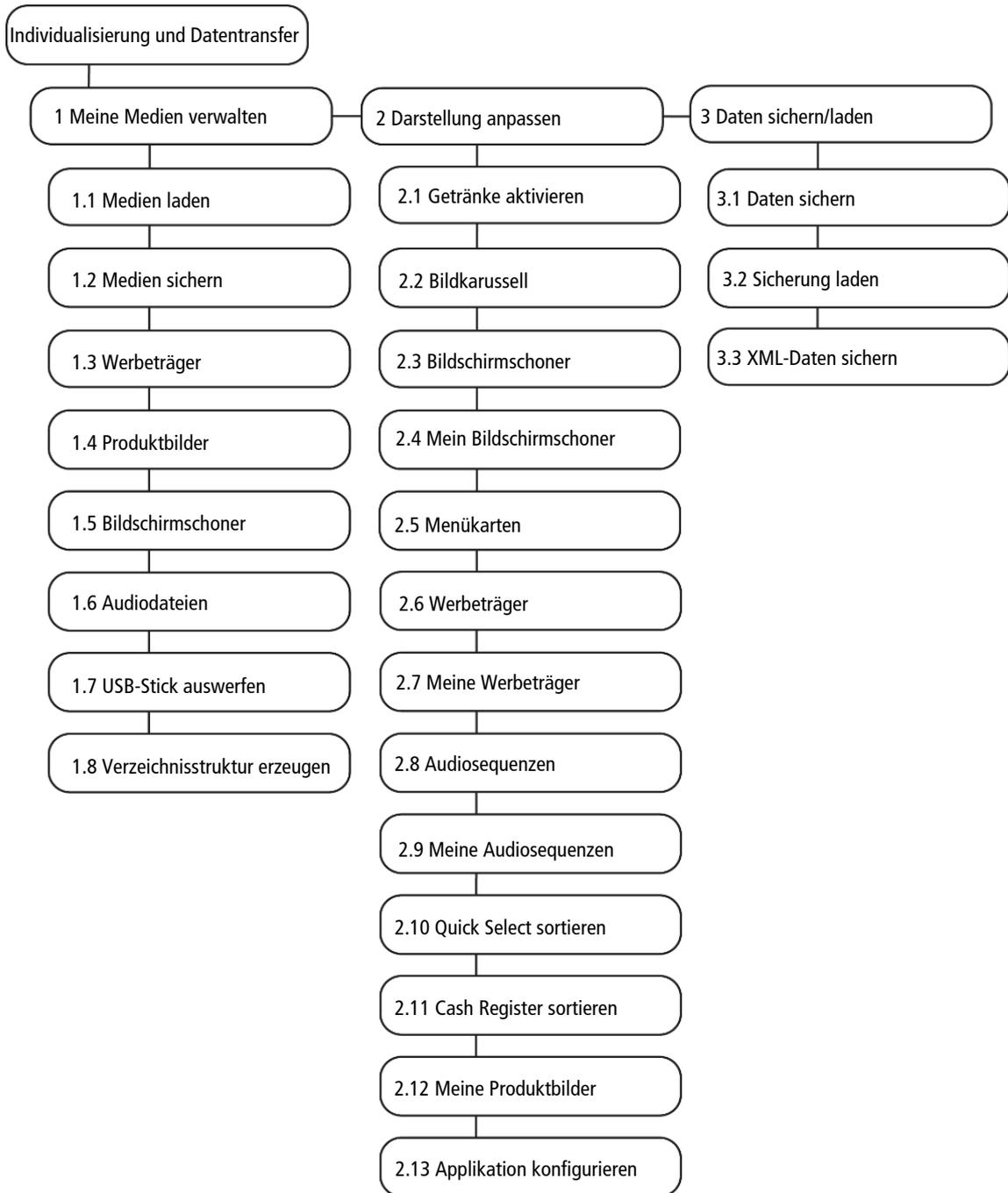
11 INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER

11.1 Übersicht

Dieses Menü bietet Ihnen folgende Möglichkeiten:

- Vorhandene Franke-Medien für Getränke, Bildschirmschoner oder als Werbeträger verwenden
- Ihre eigenen Medienobjekte auf die Maschine laden und anschauen
- Ihre eigenen Medien für Getränke, Bildschirmschoner oder als Werbeträger verwenden
- Verhalten der verschiedenen Bedienmodi und der Bildschirmschoner konfigurieren
- Einstellungen sichern
- Regelmässige Back-ups Ihrer Maschine auf einem USB-Stick erstellen

11.2 Menübaum Individualisierung und Datentransfer





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

5 **FPC importieren** wird nutzbar, wenn ein USB-Stick mit gültigem Franke-Produktkatalog angeschlossen ist.

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

Die Multimedia-Funktionen sind nur in den Betriebsmodi *Inspire Me* [▶ 41] (falls vorhanden) und *Quick Select* [▶ 40] nutzbar.

Audiofunktionen stehen nur auf der A1000 zur Verfügung.

11.3 In die Wartungsebene wechseln



1. Franke-Logo antippen.



2. PIN eingeben. *PIN-Codes* [▶ 52]

3. **Ok**. drücken.



4. Menü wählen.

11.4 Anforderungen an eigene Medien

Medien	Werbefelder (Werbeträger)	Produktbilder	Bildschirm- schoner	Audiodateien (A1000)	Videodateien (Werbeträger)
Grösse	800 x 600 px	430 x 274 px	800 x 600 px	-	Max. 800 x 600 px (4:3) oder 800 x 450 px (16:9)
Datenformate	PNG mit 24 bit	PNG mit 24 bit und ggf. 8-bit-Alpha-kanal	PNG mit 24 bit	MP3, Bitrate: max. 128 kbps Samplingfrequenz: max. 44,1 kHz, 16 Bit (Stereo) Lautsprecheranschluss: Klinkenstecker 3,5 mm	AVI (Codec H263, DivX/Xvid, MPEG-4 Part 2) Bitrate: max. 200 kbps Bildfrequenz: max. 25 fps

Medien	Werbefelder (Werbeträger)	Produktbilder	Bildschirmschoner	Audiodateien (A1000)	Videodateien (Werbeträger)
Speicherort auf USB-Stick	Ordner: <code>\QML-Files\rc\custom\images</code>	Ordner: <code>\QML-Files\rc\custom\drinks</code>	Ordner: <code>\QML-Files\rc\custom\screensavers</code>	Ordner: <code>\QML-Files\rc\custom\audio</code>	Ordner: <code>\QML-Files\rc\custom\images</code>

11.5 Eigene Medien laden oder löschen



Der Upload-Prozess ist für alle Medien gleich.

Verfügbare Speicherplatz: 50 MB

Die Bilder auf dem USB-Stick müssen in der erforderlichen Ordnerstruktur vorliegen, das richtige Datenformat haben und die richtige Größe aufweisen. Siehe Anforderungen an eigene Medien (ohne Multimedia).

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Medien auf Maschine laden	1.1 Medien laden	<ul style="list-style-type: none"> - Einen USB-Stick mit der erforderlichen Verzeichnisstruktur einstecken - Im Dropdown-Menü den Medientyp wählen: Werbeträger/Produktbilder/ Bildschirmschoner/Audiodateien) - Medien mit Drag&Drop auswählen - Speichern drücken
Medien von Maschine sichern	1.2 Medien sichern	<ul style="list-style-type: none"> - Einen USB-Stick einstecken - Den Medientyp wählen - Einzelne oder alle Medien auf den USB-Stick speichern
Medien löschen	1.3 Werbeträger 1.4 Produktbilder 1.5 Bildschirmschoner 1.6 Audiodateien (A1000)	<ul style="list-style-type: none"> - Das gewünschte Menü öffnen - Nicht weiter benötigte Medien auswählen - Nicht weiter benötigte Medien durch Antippen der Taste Löschen entfernen - Ein Medium aus der Auswahl von unten auf ein oben vorhandenes Medium ziehen: <p>Das vorhandene Medium wird ersetzt</p>

11.6 Eigene Werbeträger verwenden

11.6.1 Eigene Werbeträger konfigurieren

Menüpunkt 2.7 Meine Werbeträger



Die aktivierten Werbeträger können im Menüpunkt **Meine Einstellungen > 2 Getränke einstellen** für jedes Getränk eingeschaltet werden.

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Medien verwenden	2.7 Meine Werbeträger	<ul style="list-style-type: none"> – Im unteren Bereich auf ein Medium tippen, das Sie verwenden wollen – Das Medium nach oben ziehen
Verwendete Medien entfernen	2.7 Meine Werbeträger	<ul style="list-style-type: none"> – Im oberen Bereich auf ein Medium tippen, das Sie nicht mehr verwenden wollen – Das Medium nach unten ziehen
Auswahl anschauen	2.7 Meine Werbeträger	<ul style="list-style-type: none"> – Vorschau wählen, um die Auswahl zu prüfen
Werbeträger aktivieren	2.7 Meine Werbeträger	<ul style="list-style-type: none"> – Ändern wählen, um die Werbeträger zu aktivieren

11.6.2 Eigene Produktbilder zuweisen



Jedem verfügbaren Produkt muss ein Bild zugewiesen werden.

Über den Menüpunkt **Meine Einstellungen** > **Maschine einstellen** > **Bedienmodus** können die Bilder aktiviert werden.

Produkte, denen kein Bild zugewiesen wurde, werden ohne Bild angezeigt.

Sie können entweder die Franke-Bilder oder Ihre eigenen verwenden, jedoch nicht beide Typen miteinander mischen.

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Bild wählen	2.12 Meine Produktbilder	<ul style="list-style-type: none"> – Bild antippen – Bild wählen drücken
Bild entfernen	2.12 Meine Produktbilder	<ul style="list-style-type: none"> – Bild antippen – Bild entfernen drücken

11.7 Anzeige von Sprachen und Nährwerten konfigurieren

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Sprachen umstellen	2.13 Applikation konfigurieren	<ul style="list-style-type: none"> – Sprachumschaltung aktivieren – Anzuzeigende Sprachen wählen – Flaggen können mit dem FSTA ersetzt werden
Wartezeit für die Sprachumschaltung einstellen	2.13 Applikation konfigurieren	<ul style="list-style-type: none"> – Timeout einstellen, bis wieder auf die Default-Sprache umgeschaltet wird
Nährwertangaben anzeigen	2.13 Applikation konfigurieren	<ul style="list-style-type: none"> – Anzeige der Nährwertangaben aktivieren

11.8 Daten sichern/laden

11.8.1 Daten sichern

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Konfiguration und Medien exportieren	3.1 Daten sichern	<ul style="list-style-type: none"> - Konfiguration exportieren - Franke-Medien sichern - Eigene Medien sichern - USB-Stick auswerfen

11.8.2 Daten laden

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Konfiguration und Medien exportieren	3.2 Sicherung laden	<ul style="list-style-type: none"> - Gesicherte Daten (Konfiguration, Franke-Medien, eigene Medien) laden - USB-Stick auswerfen

11.8.3 XML-Daten sichern

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
XML-Daten sichern	3.3 XML-Daten sichern	Betriebsdaten wie Wartungsdaten, Fehlerprotokoll oder Produkt- und Maschinenzähler exportieren

11.9 Default-Werte wiederherstellen

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Default-Werte setzen	4 Default-Werte setzen	In den ausgewählten Bereichen die Default-Werte wiederherstellen

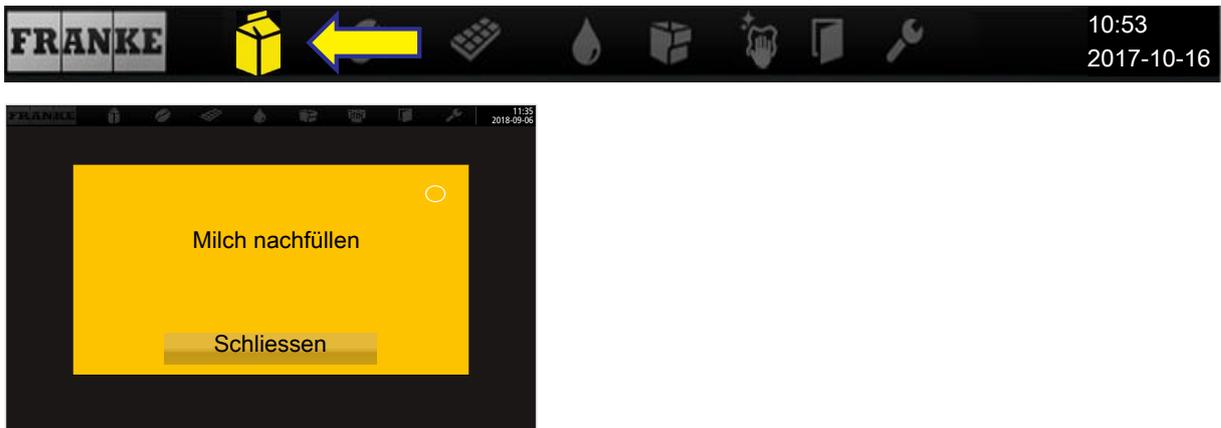
12 FEHLERBEHEBUNG

12.1 Fehlermeldungen

Die Maschine zeigt bei einer Störung eine Fehlermeldung an, die Hinweise auf die Behebung der Störung gibt.

Bedienter Modus

Im bedienten Modus wird ein Fehler über ein farblich hervorgehobenes Symbol angezeigt. Für weitere Informationen das Symbol antippen.



Meldung mit einer Handlungsanweisung

Selbstbedienungsmodus

Im Selbstbedienungsmodus wird ein Fehler über ein farbiges Dreieck in der rechten oberen Ecke der Bedieneinheit angezeigt. Für weitere Informationen Symbol antippen.



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

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

12.1.1 Farbcode für Fehlermeldungen

	Vorübergehende Unterbrechung
	System funktioniert noch uneingeschränkt
	System funktioniert mit Einschränkungen
	Einzelne oder alle Ressourcen sind gesperrt

12.2 Tipps für gute Kaffeegetränke



HINWEIS

Schlechte Getränkequalität

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

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



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

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

12.3 Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Kaffee schmeckt fad	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen (siehe Mahlgrad einstellen)
	Zu wenig Kaffee	Kaffeemenge erhöhen
	Temperatur zu niedrig	Temperatur erhöhen
	Kaffee ist alt	Frischen Kaffee verwenden
	Bohnenbehälter nicht korrekt verriegelt	Verriegelung des Bohnenbehälters prüfen (siehe Bohnenbehälter leeren, Mahlgrad einstellen)
Kaffee schmeckt seltsam	Schlechte Mahlung	Kundendienst kontaktieren
	Geringer Kaffeeverbrauch	Wenig Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter einfüllen
	Verdorbene Kaffeebohnen	Kaffeebohnen ersetzen
	Reinigungsmittelrückstände	Maschine spülen
	Tasse verschmutzt	Spülmaschine kontrollieren
	Schlechte Wasserqualität (Chlor, Härte etc.)	Wasserqualität kontrollieren lassen (siehe <i>Wasserqualität</i> [► 30])
Kaffee schmeckt bitter	Temperatur zu hoch	Kaffeetemperatur herabsetzen
	Zu feine Mahlung	Mahlgrad gröber einstellen (siehe Bohnenbehälter leeren, Mahlgrad einstellen)
	Kaffeemenge zu gering	Kaffeemenge erhöhen
	Röstung zu dunkel	Hellere Kaffeeröstung verwenden
Kaffee schmeckt sauer	Temperatur zu niedrig	Kaffeetemperatur erhöhen
	Röstung zu hell	Dunklere Kaffeeröstung verwenden
	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen (siehe Bohnenbehälter leeren, Mahlgrad einstellen)
Konsistenz der Pulverprodukte	Dickflüssig	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Dünnflüssig	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Pulver klumpig oder feucht	Pulversystem reinigen und trocknen
Geschmack der Pulverprodukte	Zu süß	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Zu wenig süß	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Seltsamer Geschmack	Pulversystem reinigen

Sehen Sie dazu auch

 *Mahlgrad einstellen* [► 35]

13 AUSSERBETRIEBNAHME

13.1 Ausserbetriebnahme vorbereiten

1. Die automatische Reinigung der Maschine durchführen.
2. Bohnen- und Pulverbehälter leeren.
3. Bohnen- und Pulverbehälter reinigen.
4. Satzbehälter reinigen
5. Milchbehälter leeren.
6. Milchbehälter und Behälterdeckel reinigen.
7. Milchschauch innen mit Bürste reinigen.
8. Ansaugfilter mit Innenbürste reinigen.

13.2 Vorübergehende Ausserbetriebnahme (bis 3 Wochen)

- ✓ Die Maschine verbleibt am Einsatzort.
1. Die automatische Reinigung der Maschine durchführen. *Reinigung [▶ 45]*
 2. Energiesparmodus aufrufen.
 3. Maschine vom Stromnetz trennen.
 4. Bei Maschine mit Wasseranschluss die Wasserzufuhr schliessen.
 5. Beistellgeräte reinigen.
 6. Beistellgeräte ausschalten und vom Stromnetz trennen.

13.3 Langfristige Ausserbetriebnahme



HINWEIS

Beeinträchtigung der Funktionstauglichkeit bei langfristiger Ausserbetriebnahme und Einlagerung

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

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

13.4 Transport und Lagerung



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

Schützen Sie die Maschine vor Folgendem:

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

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

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

13.5 Wiederinbetriebnahme nach längerer Lager- oder Standzeit



HINWEIS

Standschaden

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

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

14 TEILE ENTSORGEN

Entsorgung der Verbrauchsmaterialien

- Beachten Sie für die Entsorgung von nicht benutztem Reinigungsmittel die Information auf dem Etikett.
- Entsorgen Sie Flüssigkeiten aus dem Reinigungsbehälter oder der Tropfschale in das Abwassersystem.

Entsorgung der Maschine und der Geräte



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



Entsorgen Sie Elektronikteile separat.



Entsorgen Sie Kunststoffteile entsprechend ihrer Kennzeichnung.



Transportieren Sie die Kaffeemaschine zu zweit.

15 TECHNISCHE DATEN

15.1 Leistungsdaten nach DIN 18873-2:2016-02

Stundenleistung	Einzelbezug (Tassen pro Stunde)	Doppelbezug (Tassen pro Stunde)
Espresso	160	238
Kaffee/Café crème	109	141
Heisswasser (200 ml)	164	-
Cappuccino	149	180
Latte macchiato	108	175
Milchkaffee	135	185
Heisse Schokolade	129	-

15.2 Technische Daten der Kaffeemaschine

Gewicht	Ca. 58 kg
Bohnenbehälter	Mögliche Ausführungen: 1 x 2 kg, 2 x 1,2 kg, 2 x 0,6 kg, 1 x 2 kg + 1 x 0,6 kg, 2 x 1,2 kg + 1 x 0,6 kg oder 2 x 0,6 kg + 1 x 0,6 kg, abschliessbar
Pulverbehälter	Ein oder zwei separate Pulverbehälter (für Schoko- oder Milchpulver), abschliessbar
Brühboiler	Volumen: 0,9 l Betriebsdruck: 800 kPa (8 bar) Leistung: 2,5 kW
Heisswasserboiler	Volumen: 0,9 l Betriebsdruck: 800 kPa (8 bar) Leistung: 2,5 kW
Dampfboiler	Volumen: 0,9 l Betriebsdruck: 250 kPa (2,5 bar) Leistung: 2,5 kW
Abwassertank (extern)	16 l
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchtigkeit: max. 80 % Umgebungstemperatur: 5–32 °C
Geräuschemission	<70 dB(A)

15.3 Elektrische Anschlüsse Kaffeemaschine

Typ	Spannung	Anschluss	Leistung	Absicherung	Frequenz
A800	200 V	2L PE	4500 W	30 A	50–60 Hz
(FCS4050)	200–220 V	2L PE	4500–5300 W	30 A	60 Hz
	200–220 V	3L PE	6800–8100 W	30 A	50–60 Hz
	200–240 V	3L PE	5590–7920 W	30 A	50–60 Hz
	220–240 V	1L N PE	2600–3000 W	13 A/15 A/16 A	50–60 Hz
	220–240 V	1L N PE	4400–5200 W	30 A	50–60 Hz

Typ	Spannung	Anschluss	Leistung	Absicherung	Frequenz
	380 V	3 L N PE	6300 W	15 A/16 A	50 Hz
	380-415 V	3 L N PE	6300-7500 W	15 A/16 A	50-60 Hz
A800	400 V	3L PE	4700 W	16 A	50 Hz
(FCS4050)	400 V	3L PE	6650 W	16 A	50 Hz
Schiffsausführung	440 V	3L PE	5300 W		50 Hz
	440 V	3L PE	7800 W		50 Hz

15.4 Netzkabel

Land	Artikelnummer	Stecker
CN	560.0005.151	 10A
Taiwan	560.0006.625	 10A
Taiwan	560.0006.636	 10A
CH	560.0535.235	 10A
EU	560.0535.302	 10A
USA	560.0004.971	—
EU	560.0003.513	 16A
CH	560.0003.514	 16A
EU, CN	560.0004.939	—
Schiffsausführung	560.0537.607	—
JP, EU	560.0000.160	—
EU, JP	560.0003.575	—

STICHWORTVERZEICHNIS

Numerisch

5-Schritte-Methode 11, 46

A

Abbruchtaste 11

Abmessungen 27

Abwassertank (extern) 78

Anschluss
elektrisch 78, 79

Auslauf 40

Ausserbetriebnahme 75

B

Bedienmodus

Bedienter Modus 72

Cash Register 25

Quick Select 25

Selbstbedienung 72

Bedienungsanleitung 15

Bestimmungsgemässe Verwendung 6

Bildschirm

Reinigung 50

Wischschutz 50

Bildschirmschoner 69

Bohnenbehälter 78

Boiler

Brühboiler 78

Dampfboiler 78

Heisswasserboiler 78

C

Credit Mode 26

D

Dampfausgabe 43

Dampflanze 43

Dashboard 11

E

Elektronikteile

Entsorgung 77

Entsorgung 77

F

Fehlerbehebung

Maschinenfehler 72

Fehlermeldung

Darstellung 13

Farbcode 13

Fehlermeldungen 72

G

Geräuschemission 78

K

Kaffeecoiler 78

Kaffeemaschine

Reinigung 47

Kannenblech 15

Kunststoffteile

Entsorgung 77

L

Leistungsdaten 78, 000

M

Mahlgrad 35

Mahlwerk-Einstellschlüssel 15

Manual Set 15

Masse 27

Masszeichnung 28

Medien

Laden 71

Sichern 71

Messbecher 15

P

Produktbilder 69

Pulverbehälter 78

R

Reiniger für Milchsysteme

Dosierflasche 14

Reinigung 47

Reinigungsbehälter

Flüssigkeit entsorgen 77

Reinigungsmittel

Entsorgung 77

Reinigungstabletten 14

S

Satzabwurf 29

Sicherheit 7

Start-Taste 11

Stromanschluss 78, 79

Symbole 11

Anleitung 11

Dashboard 11

Software 11

T

Tipps 11

Transport 77

Tropfschale

Flüssigkeit entsorgen 77

U

Umgebungsbedingungen 78

USB-Stick 15

V

Voraussetzungen 11

W

Werbeträger 69

Wischschutz 50

MAKE IT
Wonderful!



Franke Kaffeemaschinen AG

Franke-Str. 9
CH-4663 Aarburg

Switzerland

Hotline-Phone: +41 62 787 37 37

Fax: +41 62 787 97 37

Internet www.franke.com

FRANKE