

用户手册 A800

FCS4050



请先阅读用户手册，然后再使用本机。

说明书应随机器保存，如果机器出售或转让给第三方，应将说明书转交给下一位操作人员。



IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

Discover more at coffee.franke.com



TABLE OF CONTENTS

1	安全注意事项	6
1.1	预期用途	6
1.2	使用咖啡机的前提条件	6
1.3	安全说明解释	7
1.4	有关使用咖啡机的安全问题	7
2	符号解释	10
2.1	手册中使用的符号	10
2.2	软件中使用的符号	10
3	交货内容	13
4	标识	15
4.1	铭牌位置	15
4.2	类型代码	17
5	机器说明	18
5.1	咖啡机	18
5.2	附加装置	21
5.3	操作模式概述	23
5.4	Franke Digital Services (弗兰卡数字服务) (选购件)	25
6	安装	26
6.1	准备工作	26
6.2	尺寸	26
6.3	供水要求	28
7	正在加注和清空	30
7.1	加注咖啡豆	30
7.2	加注粉末	31
7.3	加注制冷装置	31
7.4	填充糖浆机	33
7.5	设置研磨粗糙度	34
7.6	正在清空磨豆机	35
7.7	清空粉末料斗	36
7.8	清空渣桶	36
7.9	清空制冷装置	37
7.10	清空糖浆机	39
8	正在准备饮料	40
8.1	使用“快速选择”制作饮料	40
8.2	使用“收银机”制作饮料	40
8.3	用咖啡粉制作饮料	41
8.4	制备热水	42

8.5	蒸汽分配器 (Autosteam/Autosteam Pro)	42
8.6	使用触摸板制作饮料	43
9	清洁中	44
9.1	简介	44
9.2	所需的清洁配件	44
9.3	五步法	44
9.4	启动清洁程序	45
9.5	清洁起泡器	46
9.6	每周清洁	46
9.7	冲洗咖啡机	48
10	配置	49
10.1	调出维护级别	49
10.2	PIN 码	49
10.3	“我的设置”菜单树	49
10.4	输入方法	50
10.5	我的设置	50
11	个性化和数据传输	64
11.1	概述	64
11.2	个性化和数据传输菜单树	64
11.3	多媒体功能	64
11.4	通过 U 盘管理 Digital Signage	64
11.5	配置应用	65
11.6	加载/备份数据	68
11.7	设置默认值	68
11.8	激活配置	68
12	故障排除	70
12.1	错误消息	70
12.2	系统故障排除	70
12.3	制备美味咖啡饮料的提示	71
12.4	产品质量相关问题帮助	71
13	停用	73
13.1	停用准备	73
13.2	备份数据	73
13.3	短期停用 (最多 3 周)	73
13.4	长期停用	73
13.5	运输及存储	73
13.6	长时间存储或不使用后, 重新试运行	74
14	零件弃置	75
15	技术数据	76

15.1	符合 DIN 18873-2:2016-02	76
15.2	电气连接数据	76
	Index	77

1 安全注意事项

1.1 预期用途

1.1.1 咖啡机

- 本 A800 为制备饮料的商用机器，可用于餐饮服务、办公室和其他类似环境。
- 本 A800 专用于研磨咖啡整豆、咖啡粉、适合自动设备使用的粉末和鲜牛奶。
- 根据本手册和技术数据，A800 适用于制作各种饮料。
- A800 适用于室内操作。

请注意

- A800 不适合在户外使用。

1.1.2 附加装置

制冷装置

- 当使用 Franke 咖啡机制作咖啡饮料时，制冷装置专门用于冷藏牛奶。
- 只能使用预冷牛奶（2-5 °C）。
- 不使用制冷装置时请取出牛奶。将牛奶存放在合适的冰箱中。
- 只能使用推荐的清洁剂。其他清洁剂可能会在牛奶系统中留下残留物。
- 制冷装置专门用于室内操作。
- 同时，请遵守随本设备一起提供的“一致性声明”。

糖浆机

- 在制作饮料时，糖浆机专用于自动输送糖浆和其他液体芳香物。

请注意

- 不得向糖浆机内灌注巧克力酱等粘稠液体。
- 糖浆机不适用于存储酒精类或易爆类物质。

温杯器

- 温杯器仅可用于为制作饮料时使用的咖啡杯和玻璃杯预热。

请注意

- 切勿使用纸质或塑料材质的饮料容器。温杯器不可用于干燥餐巾或其它布料。加温时，无需盖上杯盖。

计费系统

- 根据版本，计费系统可用于各种支付手段。示例：使用硬币、卡或移动支付系统进行支付。

1.2 使用咖啡机的前提条件

- A800 只能由经过培训的人员使用，或作为自助服务机使用。
- 必须始终监管自助咖啡机，以保护用户安全。
- 每个 A800 操作者都必须阅读并理解本手册内容。但这些内容不适用于自助服务区。
- 请务必仔细阅读并理解本手册，然后再操作 A800 或附加装置。
- 如果对各种功能不熟悉，不得使用 A800 或附加装置。
- 如果 A800 或附加装置的连接线受损，不得使用 A800。
- A800 或附加装置未按预定要求进行清洁或加注前，不得使用 A800。

- 禁止 8 岁以下的儿童使用 A800 和附加装置。
- 儿童或身体、感官或心智能力受到限制或者缺乏相关经验和知识的人员，只能在监督下或经过其安全负责人的适当指导后使用 A800 和附加装置；他们不得将 A800 和附加装置当做玩具。
- 禁止儿童清洁 A800 或附加装置。

1.3 安全说明解释

为确保人身安全和保护物质产品，必须遵守这些安全说明。

符号和警示词代表危险的严重程度。



警告

“警告”表示可能存在危险。“危险”表示存在迫切危险，如果不避免，将导致死亡或严重伤害。



小心

“小心”表示存在危险，如果不避免，可能导致轻微或中等程度的人身伤害。



注意

“注意”提醒您关注损坏机器的风险。

1.4 有关使用咖啡机的安全问题



警告

存在火灾危险

如果电源线过载，产生的热量将可能会引发火灾。

- a) 切勿使用电源插排、多孔插座或电线延长线将咖啡机连接到电源。



警告

可能因触电而导致致命伤害

受损的电源线、管道或插头可能导致触电。

- a) 禁止将任何受损的电源线、管道或插头连接至电网。
- b) 更换损坏的电源线、管道或插头。
如果电源线为永久组装，请联系维修技术人员。如果电源线并非永久组装，请订购并使用新的原装电源线。
- c) 确保机器/装置和电源线远离煤气炉、电炉或烤箱等任何发热表面。
- d) 确保电源线未被夹住，未与锋利边缘发生摩擦。
- e) 断开设备电源时，只能拔插头，不要拔电源线。



警告

可能因触电而导致致命伤害

进入机器中的液体/湿气或泄漏可能导致触电。

- a) 不得将液体或蒸汽射流对准机器。
- b) 请勿在机器上倾倒任何液体。
- c) 请勿将机器沉浸在液体中。
- d) 若发生泄漏或液体/湿气进入仪器中，请断开机器电源。

**警告****可能因触电而导致致命伤害**

若电气系统操作、修理或维修不当，可能导致触电。

- a) 电气部件的维修应由服务技术人员使用原装备件进行。
- b) 维修应仅由具有相应资质的授权人员进行。

**警告****存在烫伤危险**

清洁过程中会释放热水。

- a) 在此程序中，双手应远离喷嘴和喷咀。
- b) 请勿将任何物品放置于盛水栅上。
- c) 如果烫伤：请立即冷却受伤部位，并根据受伤的严重程度就医。

**警告****存在烫伤危险**

热饮料可能会造成烫伤。

- a) 制备热饮料时请务必小心。
- b) 仅可使用合适的饮料容器。

**警告****存在烫伤危险**

清洁过程中高温液体和蒸汽散逸，可能会造成烫伤。

- a) 在此程序中，双手应远离喷嘴和喷咀。

**警告****可能造成人身伤害**

如果有异物进入磨豆机或研磨器，其碎片可能会被迸射而出，从而造成人身伤害。

- a) 切勿将任何物件插入磨豆机或研磨器内。

**小心****割伤/压伤**

粉末料斗的蜗轮传动机构可引起割伤或压伤。

- a) 清洁粉末料斗时须格外谨慎。

**小心****清洁剂的刺激性危险**

清洁药片、牛奶系统清洁剂和除垢剂可能导致皮肤或眼部刺激性危险。

- a) 遵守对应清洁剂标签上的危险警告。
- b) 避免接触眼睛和皮肤。
- c) 在接触清洁用品后，应清洗双手。
- d) 清洁用品必须远离饮料。



小心

由于细菌形成而损害健康

不充分清洁可能会导致食物残渣在机内和喷嘴处积聚，从而污染产品。

- a) 机器在未根据说明书清洁前不得使用。
- b) 应按说明书要求每日清洁机器。
- c) 请告知操作人员必要的清洁措施。



小心

由于细菌形成而损害健康

若长时间不使用机器，可能会有残留物积聚其中。

- a) 如果长期不使用机器（超过 2 天），请清洁机器。



小心

霉菌形成

霉菌可能在咖啡渣上形成。

- a) 每天至少清空并清洁渣桶一次。



注意

咖啡机存在损坏风险

如果过早地将喷嘴清洁设备放在盛水栅上，分配喷嘴将会向喷嘴清洁设备移动。这可能会损坏咖啡机和/或喷嘴清洁设备。

- a) 仅限在出现相应的提示且分配喷嘴已完全降低时，才能将喷嘴清洁设备放在盛水栅上。

2 符号解释

2.1 手册中使用的符号

2.1.1 方向

符号	描述
	使用五步法清洁部件。
	该符号表示提示、技巧及附加信息
	附加步骤的前提条件
	附加步骤的结果或中间结果

2.2 软件中使用的符号

2.2.1 用于导航和操作的符号

符号	名称	描述
	取消按钮	取消制作
	选择下一页/上一页	滚动浏览多页菜单
	开始按钮	开始制作

2.2.2 控制面板和用户界面上的符号



当控制面板上的某个符号点亮时，轻触该符号可显示附加信息和说明。如果出现错误，请参考[故障排除 \[70\]](#) 章节获得帮助。

符号	名称	描述
	Franke 图标	调出维护级别
	咖啡豆左/右	活动研磨器
	双份产品	制作双份饮料量（双份制作）

符号	名称	描述
	咖啡粉	
	节能模式	将机器切换为节能模式
	维护保养/清洁	机器必须清洁干净且/或维护保养
	冲洗	咖啡机必须冲洗或咖啡机正在冲洗
	渣桶	渣桶必须清空
	门	门开启
	支付	支付有效
	首次添加	预热系统
	维护保养/配置/管理	
	亮度	设置亮度
	个性化	自定义饮料和显示
	屏保	
	宣传图片	
	口味	口味按钮，可设置成常用功能
	产品	
	咖啡豆	磨豆机已空或安装不正确
	牛奶	牛奶容器已空或安装不正确
	粉末原料	粉末料斗已空或安装不正确

符号	名称	描述
	信息	
	事件日志	事件和错误消息的列表
	个别产品计数器	
	闲置	
	数据传输	正在传输数据

2.2.3 错误信息描述



突出显示的饮品无法制作。控制面板上的点亮符号向您提示错误信息。



如果整个系统受故障影响，错误信息会自动显示。

错误信息颜色代码

	临时中断
	系统仍可使用全部功能
	系统功能受限
	部分或所有原料被锁定

3 交货内容



交货内容可能不尽相同，具体取决于设备配置。其它配件可从零售商处直接获得或从瑞士亚尔堡的 Franke Kaffeemaschinen AG 购买。

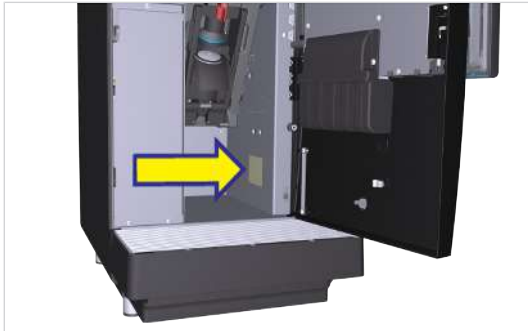
	货品说明	货品编号
	咖啡机 A800 (FCS4050)	
	手动设定	560.0001.662 / 560.0001.708
	清洁药片 (100 片)	567.0000.010
	清洁药片 (中国)	5
	清洁药片 (美国/加拿大)	567.0000.002
	牛奶系统清洁剂 (定量瓶)	567.0000.005
	牛奶系统清洁剂 (定量瓶) (美国/加拿大/墨西哥)	567.0000.006
	量杯 1000ml	560.0002.653
	清洁刷	560.0003.728
	管刷 (选购件 SU05)	560.0001.019
	软管刷子 (选购件 FM/MS)	560.0007.380
	油漆刷	560.0003.716
	微纤维布料	560.0002.315
	研磨器调节扳手	560.0003.876
	起泡器/软管扳手	560.0522.696

	货品说明	货品编号
	盛水栅扩展装置	560. 0484. 609
	盛水栅扩展装置 (可选购单件盛水栅扩展装置 (美国))	560. 0574. 078

4 标识

4.1 铭牌位置

4.1.1 咖啡机



咖啡机的铭牌位于右侧内壁。

4.1.2 SU05 制冷装置



SU05 制冷装置的铭牌位于左侧内壁。

4.1.3 制冷装置 SU12/UT12



制冷装置的铭牌位于冷却室的左侧。

4.1.4 糖浆机 FS



FS 糖浆机的铭牌位于后面板内侧。

4.1.5 台下型糖浆机 FSU



台下型糖浆机（FSU）的铭牌位于外壳左侧的顶部。

4.1.6 CW（选购件）



温杯器的铭牌位于后面板内部。

4.1.7 AC200（选购件）



AC200 的铭牌位于拉出装置的左侧。

4.2 类型代码

4.2.1 咖啡机

类型代码	描述
A800	咖啡机（全自动设备） 系列：A 总尺寸：800
1G	1 台研磨器
2G	2 台研磨器
3G	3 台研磨器
1P	1 个粉槽
2P	2 个粉槽
EC	EasyClean
H1	左侧热水喷嘴
H2	中央热水喷嘴
FM	FoamMaster（冷和温牛奶，冷和温奶泡）
NM	NoMilk（不配备牛奶系统的咖啡机）
TS	TwoStep（使用蒸汽设备手动制作奶泡）
S1	蒸汽管
S2	Autosteam（带温度传感器的蒸汽管）
S3	Autosteam Pro（带温度传感器和可编程奶泡浓度的蒸汽管）
IIC	冰咖啡模块

4.2.2 附加装置

类型代码	描述
SU05	制冷装置（5 l），位于咖啡机旁边
SU12	制冷装置（12 l 或 2 x 4.5 l），位于咖啡机旁
UT12	台下制冷装置（12 升或 2 个 4.5 升）
KE200	制冷装置（4 l），位于咖啡机旁边
MU	牛奶泵模块
UC05	底座制冷装置（5 l），位于咖啡机正下方
UC09	底座制冷装置（9 l），位于咖啡机正下方
FS30	Flavor Station，配有 3 个调味泵
FSU30	FSU，配有 3 个调味泵
CW	温杯器
FM	FoamMaster（冷和温牛奶，冷和温奶泡）
EC	EasyClean
双咖啡机模式	调试后的制冷装置可与两台咖啡机同时使用
AC	计费系统
CC	自动换币器
CL	非现金
CV	硬币验证器

5 机器说明

5.1 咖啡机

A800 咖啡机有多种选购件可供选择。为方便您大致了解机器，此处利用范例配置进行说明。请注意，您所购置的咖啡机的外观可能与下方所示配置不同。



5.1.1 标准

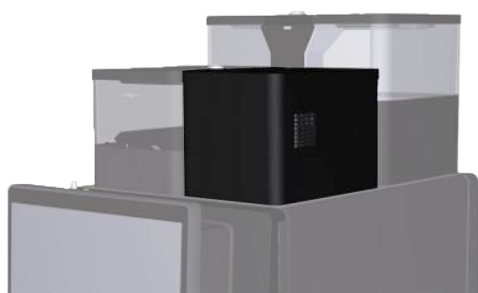
- 10.4 英寸触摸屏
- 一台研磨器 (左后)
- 热水喷嘴
- 带自动高度调节功能的喷嘴
- 脚, 40 mm
- 主水管结合配件
- 支持视频文件

5.1.2 选购件

- iQFlow
- 第二台研磨器 (右后)
- 第二研磨器 (左、前、后)
- 第三研磨器
- 粉末料斗
- 第二个粉末料斗 (右前)
- 冰咖啡模块 (右前方)

- 蒸汽管
- Autosteam（带温度传感器的蒸汽管）
- Autosteam Pro（带温度传感器和可编程奶泡浓度的蒸汽管）
- 支持两种牛奶类型
- 渣滓排出装置
- 水壶喷嘴
- 可锁定咖啡豆和粉末料斗
- 杯传感器
- 咖啡杯光学识别
- 首次添加
- 支脚，7 mm
- 可调脚，70 mm
- 可调脚，100 mm
- 触摸板为轮椅使用者提供的无障碍功能
- 水箱套件（不与冰咖啡模块配合使用）
- Franke Digital Services（弗兰卡数字服务）

冰咖啡模块



- 冰咖啡模块位于咖啡机的右前侧。
- 冰咖啡模块可将新鲜冲泡咖啡冷却至 40°C 以下。
- 该模块为选购件，不可改型。
- 在现有的咖啡机清洁过程中，会自动清洁冰咖啡模块。这意味着不需要额外进行手动清洁工作，也不需要单独使用清洁剂。



冰咖啡模块可为您提供多种饮品制作选择，如：冰镇意式浓缩咖啡、冰镇咖啡和冰镇美式咖啡。这些饮品也可以搭配牛奶、奶泡和/或糖浆饮用。

5.1.3 咖啡机部件

磨豆机



冰咖啡模块 (选购件)



粉末料斗 (选购件)



冲泡模块



渣桶



废水箱 (选购件)



带有盛水栅的盛水盘 (永久连接)



5.2 附加装置

5.2.1 制冷装置



SU12 FM EC

制冷装置最多只能冷却两种牛奶，可帮助您制作出口感完美的咖啡。该设备不仅加注简单，且更容易清洗，让您的客户享受到纯粹的咖啡体验。

该制冷装置的配置多样，版本各异。

功能

- 半自动或自动清洁系统（取决于型号）
- 采用 IndividualMilk 技术（适用于 SU12 FM CM 20M）
- 可连接至机器的左侧或右侧
- 可锁定

型号

- SU12 配备有 12 升牛奶容器
- SU12 配备有 2 个 4.5 升牛奶容器，以便使用 2 种牛奶
- SU12 FM CM 20M 带有 2 个 4.5 升的中型容器，可盛装 2 种牛奶（牛奶和牛奶饮料）或 1 种牛奶和另外一种介质（如冷萃）
- SU12 Twin 配有 2 个 4.5 升的牛奶容器，可连接 2 台咖啡机
- UT12 FM 台下制冷装置配有 12 升牛奶容器
- UT12 FM Twin 台下制冷装置配有 2 个 4.5 升牛奶容器，可连接 2 台咖啡机
- MU（台下安装）

5.2.2 制冷装置部件



SU05

5.2.3 糖浆机



我们有糖浆机供您选购，它可以带来与众不同的口味。您可以利用糖浆机拓展您的产品系列，最多可提供六种不同的口味。

5.2.4 温杯器



为了领略咖啡的至尊美味，您需要预先温杯。配备四个可加热架子的温杯器可与您的咖啡机实现完美匹配。

5.2.5 计费系统



计费系统处理所有支付交易并记录所有计费数据。

界面：

- VIP

计费系统：

- 硬币验证器
- 自动换币器
- 读卡器

5.3 操作模式概述



操作模式的选择取决于咖啡机的使用方式、产品系列以及客户的口味偏好。服务技术人员将很乐意帮助您选择合适的操作模式。

5.3.1 用户界面



1 使用 Franke (弗兰卡) 图标，可在“维护”和“饮品选择”之间切换

2 向前或向后滚动

5.3.2 收银机操作模式



收银机为在非自助服务模式下使用的操作模式。在咖啡机正在制作饮品时就能添加其他订单。

用户界面的结构

- 第 1 级：饮品选择，多达 5 页。列中显示可能的选项、制作状态和等待清单
- 第 2 级：每页显示 4、9 或 16 种饮品按钮

个体适应性

- 显示：每页显示 2x2、3x3 或 4x4 种饮品
- 描述：逼真的绘画

5.3.3 快速选择操作模式



快速选择操作模式是自助服务的标准设置。选定饮品后，即在产品选项已激活的情况下，顾客可在第二步操作中进行调整。

用户界面的结构

- 第 1 级：产品选择，多达 5 页；每页可显示 6 个、12 个或 20 个产品按钮
- 第 2 级：自定义饮料、选择产品选项、启动饮料制备流程

个体适应性

- 显示：每页显示 2x3、3x4 或 4x5 种产品
- 激活付账模式
- 饮料的个别布局

5.3.4 与付账模式相结合的操作模式



付账模式适用于每一种操作模式，并可在操作面板上清楚显示产品价格、付账金额和付账金额缺失。



在饮料选择状态下，配置为付账模式时无法添加任何饮料选项。您可以激活 1 机器设置 > 1.12 支付下方我的设置菜单中的付账模式。选择激活支付。



显示

- 饮料价格
- 付账金额
- 损失金额

菜单项 1.12 支付 [] 54]

5.4 Franke Digital Services（弗兰卡数字服务）（选购件）

我们的 Franke Digital Services（弗兰卡数字服务）专为 Franke 咖啡机系列而开发，让您能够控制并清楚地了解咖啡机的所有活动及信息。集中控制的远程维护（如软件和配置更新）意味着无需进行现场干预。

您可以从您的 Franke 维护技术人员或 Franke 网站上获得更多信息。

6 安装

6.1 准备工作

- 咖啡机的电源电力连接必须受到剩余电流断路器 (RCCB) 的保护。
- 必须能够使用开关中断电源的每个终端。
- 水管结合配件必须符合 *供水要求 [] 28]* 以及当地和所在国家/地区的规章制度。
- 咖啡机必须使用配套的软管套件连接到水源。请勿使用其他非配套的水软管。
- 准备一个稳固且符合人体工程学设计的台面 (最小承载能力: 150 千克)。操作面板应与眼齐平。



在我们派遣的维修技术人员为您安装咖啡机之前，您必须已经完成这些准备工作。维修技术人员将为您安装咖啡机并进行首次试运行过程。该人员将带您了解咖啡机的基本功能。

6.2 尺寸



所有尺寸单位均在 mm 中标示。

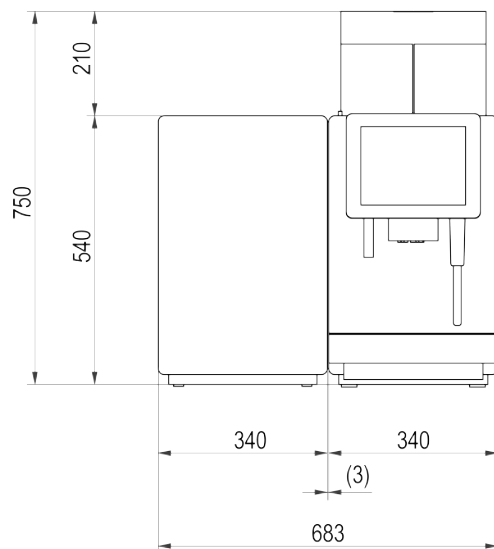


注意

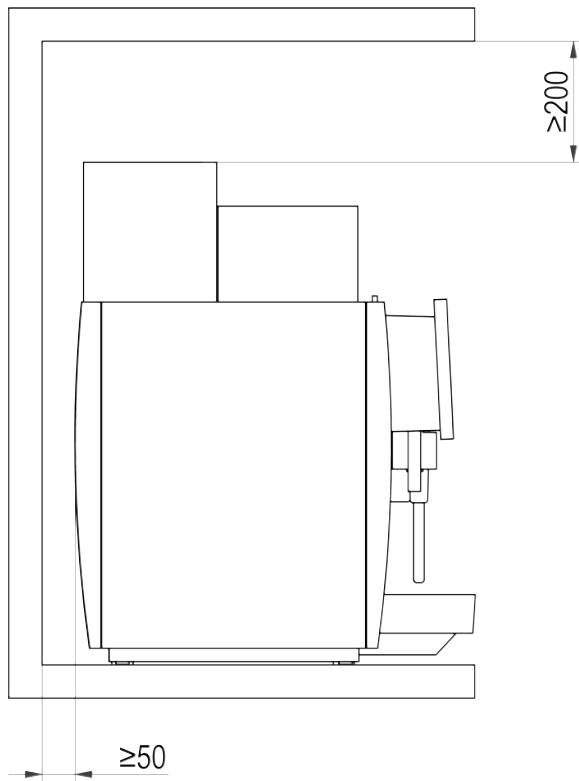
过热损坏

如果机器周围和上方的间隙太小，热量可能会积聚在机器内，从而导致故障。

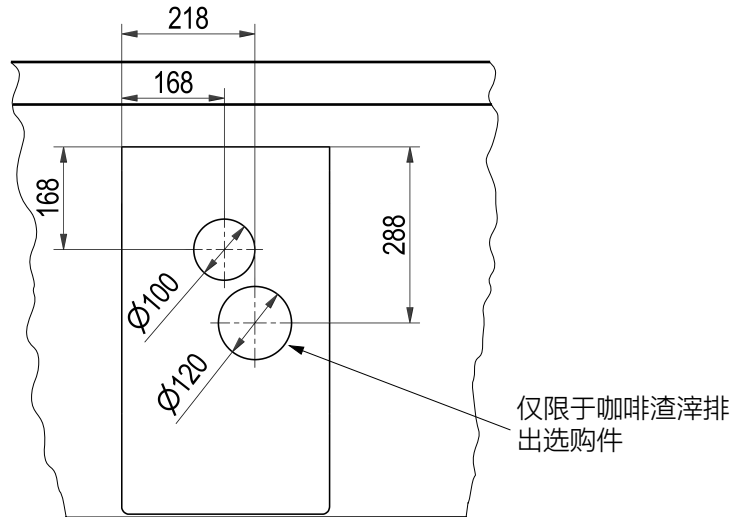
- a) 请保持规定的安装尺寸和间隙。
- b) 请仔细确认间隙未被堵塞。



正面/侧面图



最小间隙、顶部和后部



吧台软管进给

最小间隙

- 离后面板：50 mm
- 上方：200 mm（用于进料和拆除磨豆机）
- 向右：100 mm（用于打开机门）

6.2.1 支脚

A800 是用支脚来传递的。

- 支脚 40 毫米（标准）

- 支脚 7 毫米（可选）
- 支脚 70 毫米（可选）
- 支脚 100 毫米（可选）

可调脚可用于弥补不平整度或高度差异。

6.3 供水要求

6.3.1 主水管结合配件

水压	0,8-8,0 bar
流量	>100 ml/s
水温	<25 °C
连接到主水管结合配件	G3/8" 压力接头和金属软管 l = 1500 mm 只能使用提供的软管套件连接

- 主水管结合配件必须满足技术数据的要求并符合适用联邦、州和地方法规。
- 主水管结合配件必须带有防回流装置。
- 主水管结合配件必须配备截流阀和止回阀，带有可供检查的上游过滤器。过滤器必须可以拆除，进行清洁。
- 不得使用来自家用脱钙系统的水。
- 过滤器至少 100 环路/英寸 (UL)

6.3.2 水质

总硬度:	4 - 8° dH GH (德国总硬度) 7 - 14° fH GH (法国总硬度) 4, 2 - 8, 3 GPG 70 - 140 ppm (毫克/升)
碳酸盐硬度	3 - 6° dH KH / 50 - 105 ppm (毫克/升)
酸含量/pH 值	6.5 - 7.5 pH
氯含量	< 0.5 mg/l
氯化物含量	< 30 mg/l
TDS (溶解固体总量)	30 - 150 ppm (毫克/升)
导电率 (实测值)	50 - 200 µS/cm (microsiemens)
铁含量	< 0.3 mg/l

- 颜色: 透明
- 口味: 新鲜、纯正的味道
- 香气: 无可感香气
- 水中无生锈颗粒
- 反渗透: 水中溶解的固体含量必须至少为 30-50 ppm (30-50 mg/l)，以防止煮器满溢。

评估腐蚀风险

以下公式可用于评估:

计算的电导率 = 测得的电导率 [µS/cm] - (测得的总硬度 [dH GH] x 常数)

- 测得的电导率 (以 µS/cm 为单位)
- 测得的总硬度 (以 dH GH 为单位)
- 常数 = 30 [µS/cm]/[dH GH]

计算的电导率	腐蚀风险
< 200 µS/cm	低
200 - 500 µS/cm	较高
>500 µS/cm	高

计算示例：

- 测得的电导率值为 $700 \text{ } \mu\text{S/cm}$
- 测得的总硬度为 18 dH GH
- 计算的电导率 = $700 \text{ } \mu\text{S/cm} - (18 \times 30 \text{ } \mu\text{S/cm}) = 160 \text{ } \mu\text{S/cm}$

计算结果为 $160 \text{ } \mu\text{S/cm}$ ，意味着有低腐蚀风险。

6.3.3 出水口

- 排水软管：D = 20 mm, L = 2000 mm
- 连接到下面的虹吸管

7 正在加注和清空

7.1 加注咖啡豆



警告

可能造成人身伤害

如果有异物进入磨豆机或研磨器，其碎片可能会被迸射而出，从而造成人身伤害。

a) 切勿将任何物件插入磨豆机或研磨器内。



注意

饮料质量差

咖啡豆中的油脂附着在磨豆机的内部，形成一层薄薄的油膜。附着的油脂会快速老化并影响制备的饮料的味道。

a) 每日除去磨豆机内部的油膜。

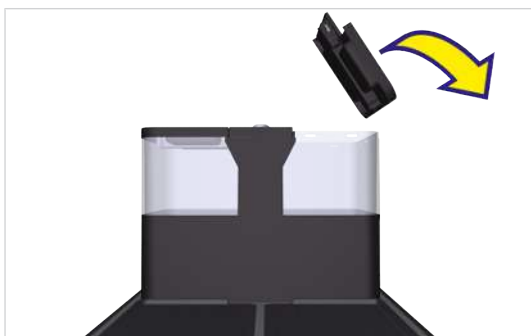
b) 为此，用干布或仅使用蘸有水的清洁布。

c) 请勿使用任何清洁剂，以免改变咖啡的味道。



将咖啡豆装入粉末料斗。

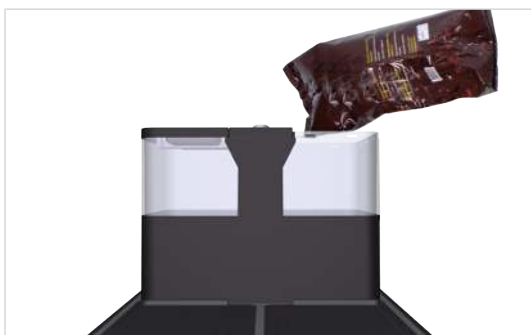
将适合自动咖啡机的粉末装入粉末料斗。



1. 提起磨豆机盖子。



3. 盖上盖子。



2. 加入咖啡豆。

7.2 加注粉末



1. 提起粉末料斗盖子。



3. 盖上盖子。



2. 加注适用于自动饮料调配器的粉末。

7.3 加注制冷装置



小心

未经高温消毒的牛奶中的细菌

未经高温消毒的牛奶中的细菌可能会损害健康。

- a) 请勿使用任何未经高温消毒的牛奶。
- b) 只能使用经高温消毒或可供长期保存的牛奶。



注意

机器损坏

使用不正确的液体可能会损坏机器。

- a) 仅往牛奶容器中倒入牛奶。
- b) 使用清水和中性清洁剂清洗牛奶容器。



注意

牛奶变质

冷却不足或卫生条件欠佳都会导致牛奶变质。

- a) 只能使用预冷牛奶 (2-5 °C)。
- b) 仅在操作时将牛奶放入制冷装置。非操作时间 (例如, 过夜) 请将牛奶放入冰箱。
- c) 每日清洁一次机器和制冷装置。
- d) 请务必先将双手消毒或佩戴一次性手套, 然后方可接触吸管、牛奶容器内部以及牛奶容器盖。
- e) 请务必将带有吸管的牛奶容器盖放置在干净的表面上。

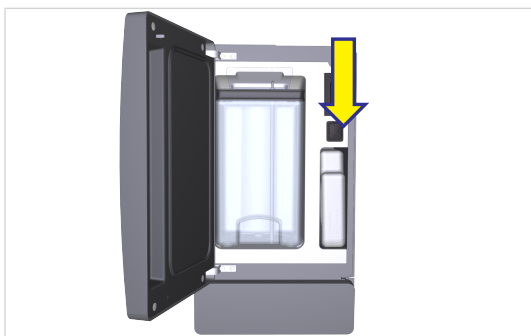


在完成清洁或加注程序后，以半自动方式准备牛奶系统。请遵循事件消息中的说明。事件消息可通过控制面板查看。

7.3.1 SU05 制冷装置



1. 打开门。



2. 启动制冷装置。



⇒ 显示当前制冷室温度。

3. 将牛奶容器盖子和吸管取下并放置在干净的表面上。
4. 向该容器加注最多 5 升冷却牛奶。
5. 盖上牛奶容器盖子。
6. 将牛奶容器完全推入制冷室。



7. 关上门。

7.3.2 制冷装置 SU12/UT12

1. 打开门。



2. 启动制冷装置。

⇒ 显示当前制冷室温度。

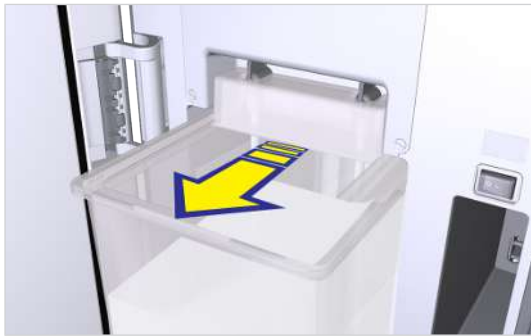


3. 在容器盖子的滑盖完全可见后取出牛奶容器。



4. 向后推动滑盖。

5. 往牛奶容器中倒入冷却后的牛奶。



6. 关闭滑盖。



7. 将牛奶容器直接推入制冷室。



8. 关上门。

7.4 填充糖浆机



糖浆机 FS 的 On/Off 开关位于后面板左侧的内部。

1. 使用该按键可解锁糖浆机。



2. 按下解锁按钮，可打开糖浆机。



3. 启动糖浆机。

4. 提起瓶托。

5. 将瓶子放到糖浆机中。

6. 下拉瓶托。

7. 将软管接头向上推。



8. 将软管放入瓶子中。
 9. 将软管接头推入至瓶子顶部。
 10. 关闭糖浆机。
 11. 点击显示屏上的“准备糖浆机”。
- ⇒ 糖浆机的软管预先充装好糖浆。

7.5 设置研磨粗糙度



警告

可能造成人身伤害

如果有异物进入磨豆机或研磨器，其碎片可能会被迸射而出，从而造成人身伤害。

a) 切勿将任何物件插入磨豆机或研磨器内。

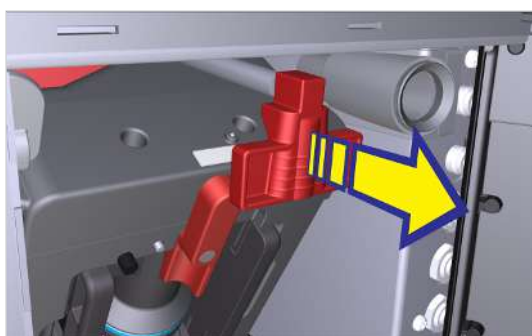


研磨器调节扳手 (560.0003.876)



更改研磨粗糙度会影响咖啡量。因此，必须在调整研磨粗糙度后校准研磨机。

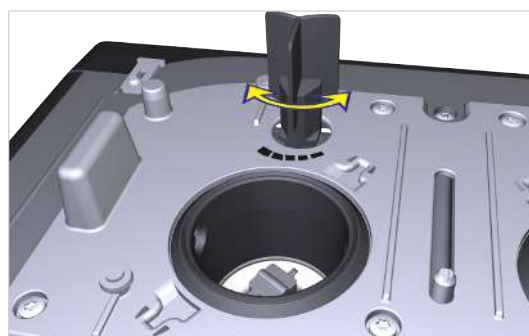
如有必要，可为每台研磨器分阶段设置研磨粗糙度。



1. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



2. 向上提起磨豆机，将其拆下。



3. 如有必要，使用研磨器调整扳手调节研磨粗糙度。

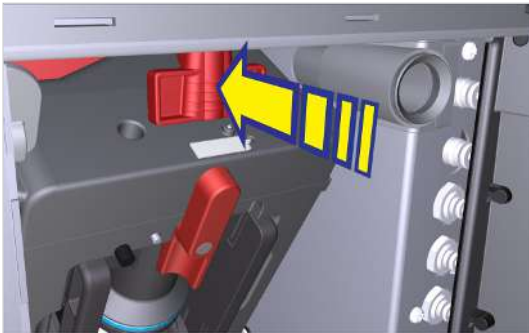
⇒ 逆时针转动以实现更精细的研磨。

⇒ 顺时针转动以实现更粗糙的研磨。

4. 检查制备的研磨粗糙度并在必要时进行调节。



5. 装上磨豆机。



6. 将锁定装置滑入。



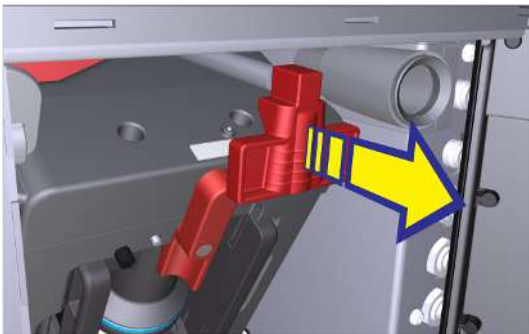
注意

功能障碍

如果磨豆机和粉末料斗未能正确锁定，可能会影响咖啡机的功能和产品质量。

a) 将锁定装置滑入。

7.6 正在清空磨豆机

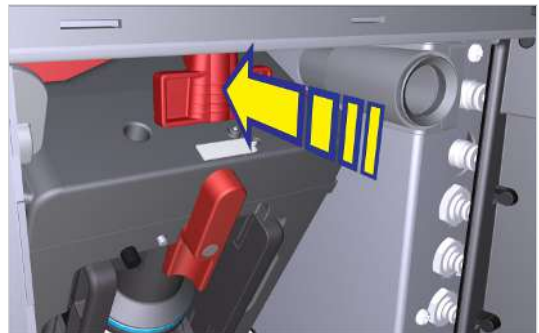
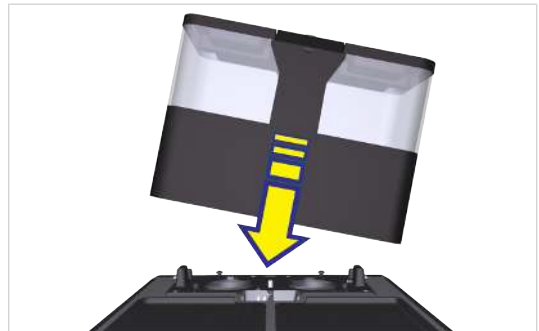


1. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



2. 向上提起磨豆机，将其拆下。

3. 清空、清洁并擦干磨豆机。



4. 将锁定装置滑入。



注意

功能障碍

如果磨豆机和粉末料斗未能正确锁定，可能会影响咖啡机的功能和产品质量。

a) 将锁定装置滑入。

7.7 清空粉末料斗



小心

割伤/压伤

粉末料斗的蜗轮传动机构可引起割伤或压伤。

- a) 清洁粉末料斗时须格外谨慎。

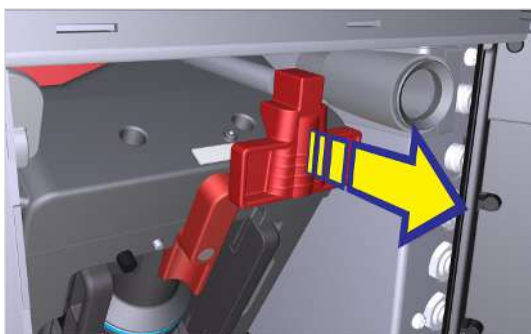


注意

粉末污染

粉末料斗中可能会掉落粉末。

- a) 运输粉末料斗时，请确保始终关上粉末料斗，并将其竖直放置。



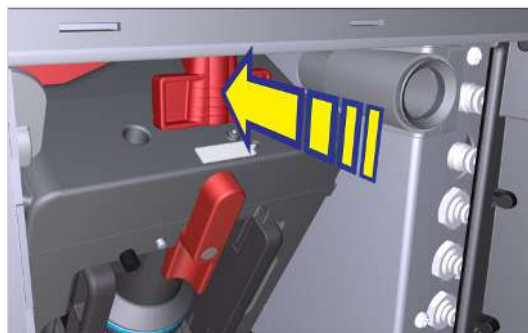
1. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



4. 装上粉末料斗。



2. 提起并取出粉末料斗。
3. 清空、清洁并擦干粉末料斗。



5. 将锁定装置滑入。



注意

功能障碍

如果磨豆机和粉末料斗未能正确锁定，可能会影响咖啡机的功能和产品质量。

- a) 将锁定装置滑入。

7.8 清空渣桶

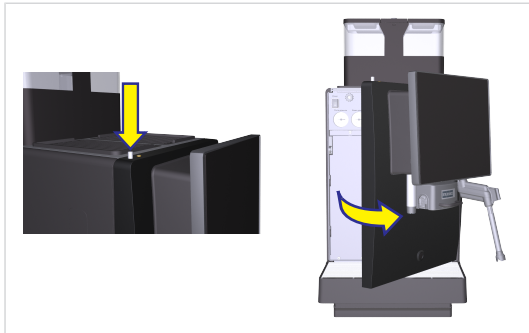


注意

霉菌形成

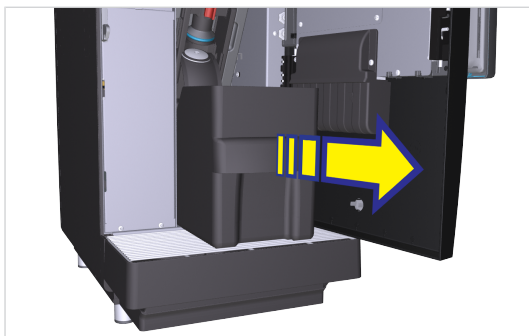
咖啡残渣可能导致霉菌形成。

- a) 每天至少清空并清洁渣桶一次。



1. 打开咖啡机门。

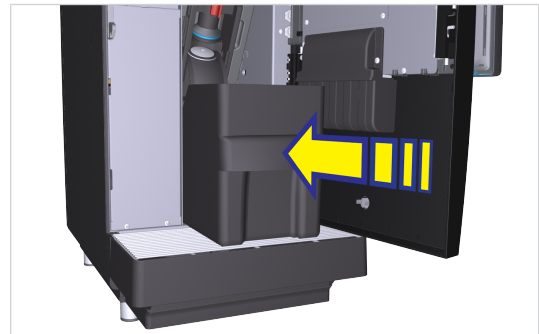
⇒ 用户界面上会显示门已开启信息。



2. 取出渣桶。



3. 清空、清洁并擦干渣桶。



4. 插入渣桶，关闭咖啡机门。

7.9 清空制冷装置



注意

牛奶变质

冷却不足或卫生条件欠佳都会导致牛奶变质。

- a) 只能使用预冷牛奶 (2-5 °C)。
- b) 仅在操作时将牛奶放入制冷装置。非操作时间（例如，过夜）请将牛奶放入冰箱。
- c) 每日清洁一次机器和制冷装置。
- d) 请务必先将双手消毒或佩戴一次性手套，然后方可接触吸管、牛奶容器内部以及牛奶容器盖。
- e) 请务必将带有吸管的牛奶容器盖放置在干净的表面上。



注意

牛奶系统堵塞

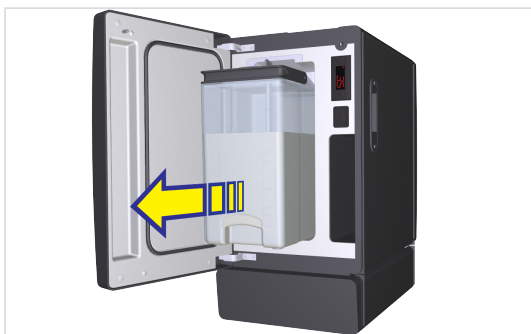
不合适的清洁布所产生的纤维可能会进入牛奶/介质系统并造成堵塞。这可能会损坏机器。

- a) 使用微纤维布料来清洁牛奶容器。

7.9.1 SU05 制冷装置



1. 打开门。

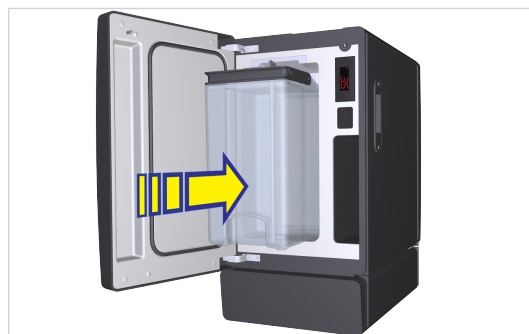


2. 取出牛奶容器。

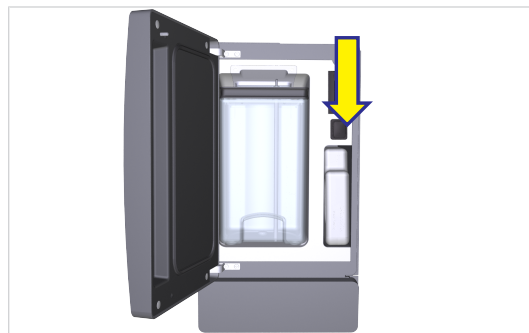
3. 将牛奶放入冰箱，或必要时将其弃置。



4. 清洁牛奶容器、将牛奶送入系统的部件以及制冷室。



5. 插入清洁的牛奶容器。



6. 如果不再需要使用，请关闭制冷装置。略微打开已关闭的制冷装置的门，以防气味在内部积聚。

7.9.2 制冷装置 SU12/UT12

1. 打开门。

2. 取出牛奶容器。

3. 将牛奶放入冰箱，或在必要时将其清除。

4. 清洁牛奶容器、牛奶容器盖子、可翻转适配器、推入式连接装置抽吸软管和制冷室。



5. 插入干净的牛奶容器。



6. 如果不再需要使用，请关闭制冷装置。



7. 为防止气味在内部积聚，请略微打开已停止工作的制冷装置的门。

7.10 清空糖浆机

1. 清洁糖浆机。见“[开始清洁 \[1\] 45\]](#)”。
2. 注意！ 清洁完毕后，切勿将软管重新插入瓶中。 将瓶子移出糖浆机。
3. 关闭糖浆机。

8 正在准备饮料



警告

存在烫伤危险

热饮料可能会造成烫伤。

- a) 制备热饮料时请务必小心。
- b) 仅可使用合适的饮料容器。

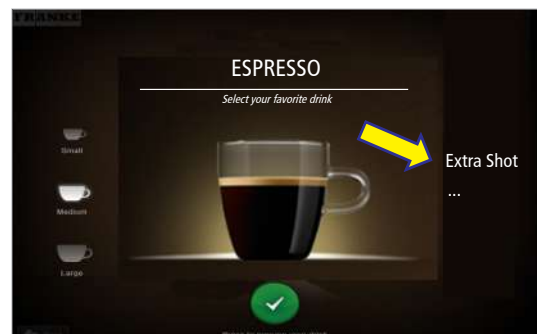
8.1 使用“快速选择”制作饮料

1. 将合适的饮料容器置于分配喷嘴下方。



2. 选择产品。

⇒ 将出现产品概览。



3. 选择产品选项。

4. 按下绿色按钮，开始制作。

⇒ 饮料已制作好。



⇒ 当产品准备好后会显示产品选择屏幕。

8.2 使用“收银机”制作饮料



如果需要连续制作多种产品，请按照下列内容操作：

- a) 准备足够的饮料容器备用。
- b) 制作期间，您可以不断在等待列表中添加新产品。
- c) 您可以从等待列表中选择并清除产品。

1. 将合适的饮料容器置于分配喷嘴下方。



2. 选择产品选项。



3. 选择产品。
⇒ 开始制作。



4. 如果需要，可向等待列表中添加更多的产品。



5. 按下绿色按钮即可启动队列表中所有产品的制作进程。
⇒ 开始制作下一份饮料。
⇒ 显示产品选择。
⇒ 所有产品准备就绪。

8.3 用咖啡粉制作饮料



仅可使用咖啡粉。不可使用由于咖啡提取物制成的即冲咖啡。

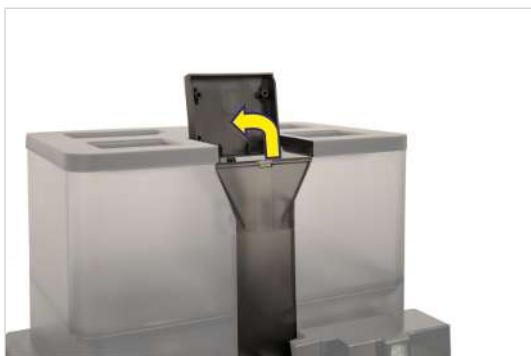
1. 将合适的饮料容器置于分配喷嘴下方。



2. 按下脱因咖啡选择按钮。



⇒ 脱因咖啡选择按钮亮起。



3. 打开手动插入盖。
4. 装入粉末。



5. 关上手动插入盖。
6. 按下确定，确认此消息。
 - ⇒ 开始制作。
 - ⇒ 显示产品选择。
 - ⇒ 产品已制作完成。

8.4 制备热水



您可通过按下取消按钮随时让热水喷嘴停止工作。

示例：快速选择



1. 将适当的饮料容器置于热水喷嘴下方。



3. 选择杯子尺寸。
 - ⇒ 分配热水直到周期完成。



2. 选择茶水。

8.5 蒸汽分配器 (Autosteam/Autosteam Pro)



自动蒸汽适用于手动加热牛奶、打发奶泡以及加热其他饮品。



使用清洗功能，可清洁蒸汽管内的冷凝物。

1. 按下

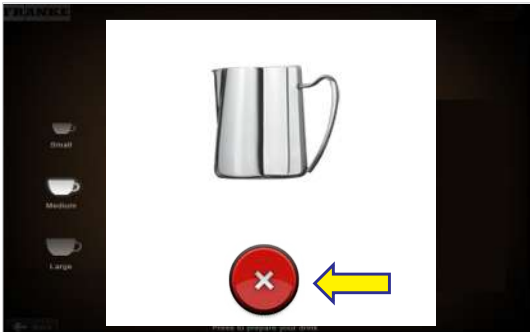


蒸发按钮。
2. 将合适的容器放置在蒸汽管下方。



3. 选择蒸汽输出。
- ⇒ 蒸汽管将开始产生蒸汽。

- ⇒ 当您的饮料温度升至指定温度时，蒸汽输出会自动停止。
- ⇒ 此时将显示饮料概览屏幕。



4. 按下取消按钮停止蒸汽（如适用）。

5. 按下
- 
- 蒸发按钮。

8.6 使用触摸板制作饮料



触摸板是一种为轮椅使用者提供的无障碍功能。

1. 将合适的饮料容器置于分配喷嘴下方。



2. 使用触摸板将光标移至屏幕上的所需位置。

3. 在触摸板上点按一次。
- ⇒ 咖啡机会执行所选操作。

9 清洁中

9.1 简介

如果想要获得完美的咖啡品质，就需要彻底地清洁咖啡机、制冷装置和 Flavor Station（选购件）。提升您的产品品质！每日至少清洁咖啡机和附加装置一次，如有必要，可更频繁地清洗。

自动清洁程序包括清洁咖啡、制冷装置和 Flavor Station（如果适用）。



注意

脏污部件

脏污部件会对机器的功能和饮品的质量产生负面影响。

a) 使用五步法清洁可拆卸部件。



咖啡机、制冷装置、CleanMaster 和 Flavor Station（选购件）的可拆卸部件不可用洗碗机清洁。



冲洗操作不能替代日常清洁工作！必须进行清洗以防止残留物在咖啡和牛奶系统中积聚。在特定的时间间隔后，以及在开启或关闭之时，本机可以进行自动清洗。

9.2 所需的清洁配件

- 清洁药片
- 微纤维布料
- 油漆刷
- 清洁刷组
- 清洁剂盒（用于配备 EC 的制冷装置/Flavor Station）
- 喷嘴清洁设备（热水也需来自中央喷嘴）

9.3 五步法



使用五步法清洁咖啡机的可拆卸部件。显示屏将显示清洁过程中可以拆卸的组件。

清洁制冷装置的容器和配件

使用五步法清洁容器和配件，例如盖子、吸管、吸嘴等。

1. 使用清洁刷或油漆刷去除粗颗粒污物。
2. 将部件浸泡在滴有温和清洁剂的热水中。
3. 清洗部件。
4. 彻底冲洗部件。
5. 晾干部件。

需要手动清洁的其他区域

- 门内侧和制冷装置的门垫片
- 冷却室的内表面和搁板（如适用）
- 糖浆机的内置拉出式瓶架（如适用）

9.4 启动清洁程序

9.4.1 通过清洁和维护菜单开始清洁



警告

存在烫伤危险

清洁过程中高温液体和蒸汽散逸，可能会造成烫伤。
a) 在此程序中，双手应远离喷嘴和喷嘴。



清洁周期完成后，机器会切回到维护级别或节能模式。我们的维修技术人员可为您设置所需的选项。



1. 点按 Franke（弗兰卡）图标。



2. 输入 PIN。PIN 码 [] 49]

3. 按下确定。



4. 选择清洁与维护（Cleaning and Maintenance）。



5. 选择清洁咖啡机。

6. 选择是（Yes）确认消息，开始清洁流程。

7. 按照用户界面上的说明进行操作并选择下一步（Next）确认已完成的步骤。
⇒ 机器会显示下一个步骤。



8. 使喷嘴清洁设备准备就绪，然后在看到提示时将喷嘴清洁设备置于低位喷嘴下方。

9. 按照用户界面上的指示进行操作并选择“下一步”确认已完成的步骤。
⇒ 机器会显示下一个步骤。

9.5 清洁起泡器



1. 使用工具取下热水的起泡器并进行除垢。

2. 重新装上起泡器。

9.6 每周清洁



除每日清洁程序外，至少每周清洁一次本章节列出的机器组件。如果发现任何脏污，请立即清洁机器。

9.6.1 清洁机器表面

1. 使用潮湿的布清洁机器表面。

2. 如有必要，使用温和的清洁剂。注意！ 不要使用磨蚀性清洁剂。

9.6.2 清洁磨豆机和粉末料斗



小心

霉菌形成

磨豆机内部潮湿可能导致滋生霉菌。

- a) 请勿让磨豆机直接与水接触。
- b) 仅可使用湿布进行清洁。
- c) 确保磨豆机完全干透后再进行安装。



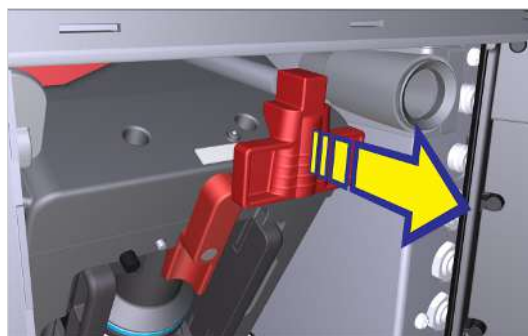
小心

割伤/压伤

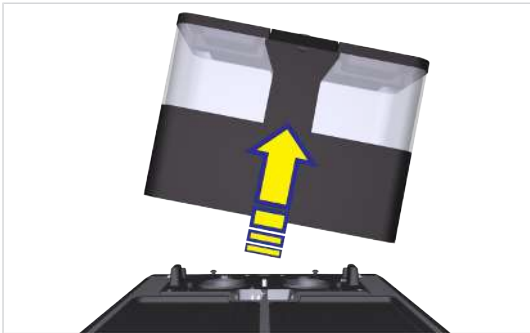
粉末料斗的蜗轮传动机构可引起割伤或压伤。

- a) 清洁粉末料斗时须格外谨慎。

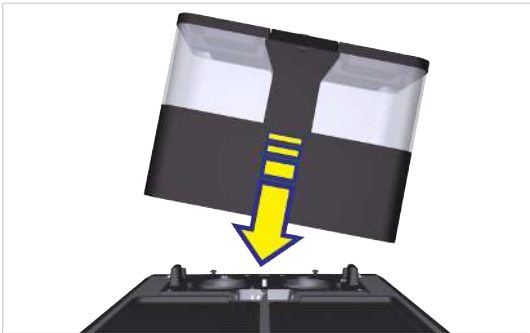
- ✓ 使用干布或仅用水润湿的布。
 - ✓ 请勿使用任何清洁剂，以免改变咖啡的味道。
1. 打开咖啡机门。



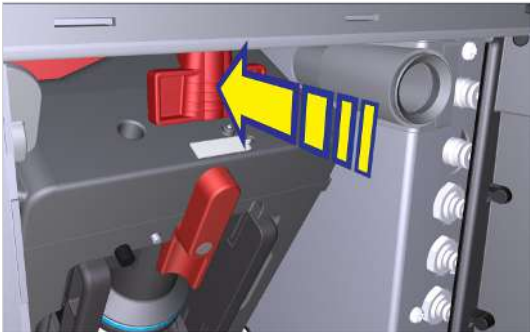
2. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



- 3. 向上提起磨豆机，将其拆下。
- 4. 清空磨豆机和粉末料斗（如有）。
- 5. 用布清除磨豆机内侧的油膜。
- 6. 用布清洁粉末料斗。必要时使用清洁剂。用干布擦拭料斗内部。



- 7. 连接磨豆机和粉末料斗（如适用）。



- 8. 将锁定装置滑入。
- 9. 关上门。

9.6.3 清洁屏幕



- 1. 点按 Franke（弗兰卡）图标。



- 2. 输入 PIN。PIN 码 [] 49]
- 3. 按下确定。



- 4. 选择清洁与维护（Cleaning and Maintenance）。



- 5. 选择擦拭保护（Wipe protection）。
⇒ 该用户界面会锁定 20 秒。
- 6. 清洁屏幕。

⇒ 维护级别出现。

9.7 冲洗咖啡机



警告

存在烫伤危险

清洁过程中会释放热水。

- a) 在此程序中，双手应远离喷嘴和喷嘴。
- b) 请勿将任何物品放置于盛水栅上。
- c) 如果烫伤：请立即冷却受伤部位，并根据受伤的严重程度就医。



冲洗操作不能替代日常清洁工作！必须进行清洗以防止残留物在咖啡和牛奶系统中积聚。在特定的时间间隔后，以及在开启或关闭之时，本机可以进行自动清洗。



1. 点按 Franke（弗兰卡）图标。

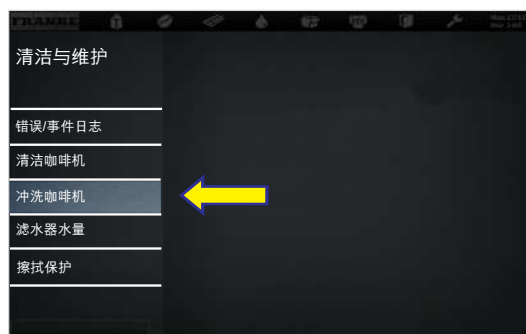


4. 选择清洁与维护（Cleaning and Maintenance）。



2. 输入 PIN。PIN 码 [] 49]

3. 按下确定。



5. 点按冲洗咖啡机并确认。

⇒ 咖啡机冲洗完毕。

10 配置

10.1 调出维护级别



1. 点按 Franke（弗兰卡）图标。



2. 输入 PIN。*PIN 码 [] 49]*
3. 按下确定。

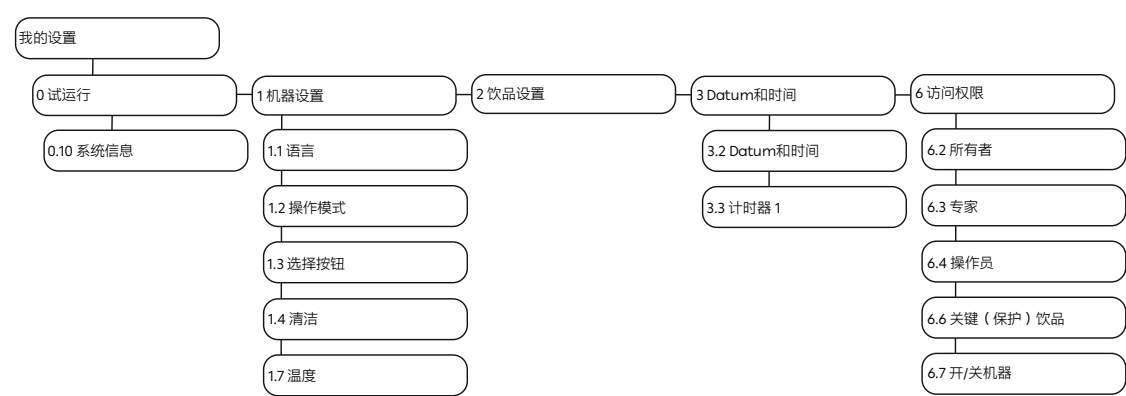
10.2 PIN 码

出厂时已分配默认 PIN 码：

	所有者	专家	操作者
默认 PIN	1111	2222	7777
我的 PIN	...	...	...

关键（保护）饮品和开/关机器的 PIN 可以使用所有者身份在我的设置 > 访问权限菜单中查看和更改。

10.3 “我的设置”菜单树



根据机器具体配置，个别菜单项可能或可能不显示。

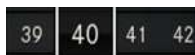
10.4 输入方法



点按该开关可在 Yes/No（是/否）或 On/Off（开/关）间切换。所示值为当前有效值。



轻触该箭头可显示选择并选择选项。



拖动该比例尺可调节参数。方框内的值为当前有效值。



轻触该键盘可输入文本或数字。



按下该按钮可进行相应的设置，例如 Start（启动）、Test（测试）。

10.5 我的设置



10.5.1 菜单 0 试运行

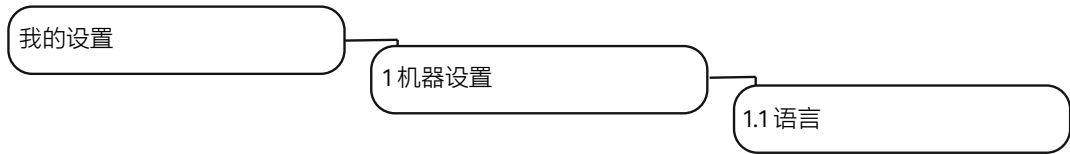
菜单项 .10 系统信息



您可以在这里找到机器和配置硬件和软件版本的信息。

10.5.2 菜单 1 机器设置

菜单项 1.1 语言



参数	数值范围	备注
选择语言	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	用户界面上的语言将立即切换

菜单项 1.2 操作模式



操作模式

使用情境 > 非自助服务

参数	数值范围	备注
使用情境	- 非自助服务 - （自助服务）	
每页的产品	- 4 - 9 - 16	- 同时显示的产品数量 - 默认：4
描述描述	- 真实感 - 图标化	默认：Fotorealistisch
自动模式	- 是 - 否	- 是：无需额外的按钮输入即可分配所有预选产品 - 否：每种产品都必须使用开始按钮启动 - 默认：否
产品间暂停	1 - 10 秒	- 显示是否激活自动模式 - 增量：1
添加计时器	- 是 - 否	
吹扫蒸汽管	- 是 - 否	默认：否

使用情境 > 自助服务

参数	数值范围	备注
使用情境	- 自助服务 - （非自助服务）	
操作模式	- 快速选择 - 自选	- 默认：快速选择 - 对于自助服务使用情境，用户可在快速选择和自选之间进行选择（自选不可用于 A400）。
每页的产品	- 6 - 12 - 20	- 同时显示的产品数量 - 默认：因咖啡机而异
调整饮料	- 是 - 否	- 自助服务客户可根据选择按钮的分配来修改已选择的饮料 - 默认：否
自定义图片	- 是 - 否	- 激活自定义图片 - 对于自助服务使用情境，采用快速选择操作模式 - 默认：否

使用情境 > 个性化

参数	数值范围	备注
操作模式	个性化	如果在个人操作模式下导入配置，则菜单项 1.2 操作模式下的自助服务和非自助服务应用情境只有个别参数可用

选购件

参数	数值范围	备注
隐藏取消按钮	- 是 - 否	- 显示取消该产品的按钮 - 默认：否
饮料制作的提示音	- 是 - 否	当产品制备完成，发出蜂鸣声
错误信息的提示音	- 是 - 否	如果资源缺失，则每 3 秒发出一下蜂鸣声

菜单项 1.3 选择按钮

我的设置

1 机器设置

1.3 选择按钮

参数	数值范围	备注
功能	- 小 - 中 - 大 - 2 份 - 脱因咖啡 - 风味 1-3 - 超量添加 - 冰镇 - 意式浓缩咖啡份数	- 在服务菜单中最多能有 24 个选择按钮分配到各种产品选项中。产品选项显示在饮料选择状态中。 - 配置最多 8 个选择按钮时，按钮 1-4 会显示在左侧，剩下的按钮显示在右侧 - 如果配置多于 8 个选择按钮，则按钮 1-6 会显示在左侧，剩下的按钮显示在右侧 - 9 个以上的按钮会以较小的尺寸显示 推荐值： - 左侧选择按钮：选择饮料大小 - 右侧选择按钮：选择其他设置

参数	数值范围	备注
PLU 编号	PLU 编号	- 保存计价器的 PLU 编号（如果使用 PLU 编号） - 默认：0
价目表 0 - 4	金额	- 设置选项的附加费。 - 机器会自动计算总价 - 默认：0.00
代金券 1-3	- 0 - 1	- 0：不能使用相应的代金券购买产品 - 1：可使用相应的代金券购买产品

菜单项 1.4 清洁

我的设置

1 机器设置

1.4 清洁

参数	数值范围	备注
蜂鸣器	- 是 - 否	清洁过程中的操作声音提示 - 否：未激活提示音 - 是：已激活提示音 - 默认：否

菜单项 1.7 温度

我的设置

1 机器设置

1.7 温度



对于这些设置，请考虑机器的位置、环境温度和容量利用率。

参数	数值范围	备注
咖啡	- 20 至 +4 %	- 冲泡煮器内的温度已由维护技术人员进行配置 - 设置温度可通过滑动控制按百分比调节
热水/蒸汽	- 10 至 +0 %	- 热水/蒸汽煮器内的温度已由维护技术人员进行配置 - 设置温度可通过滑动控制按百分比调节
热水	- 20 至 +10 %	- 热水煮器内的温度已由维修技术人员进行配置 - 设置温度可通过滑动控制按百分比调节

菜单项 1.11 风味

我的设置

1 机器设置

1.11 风味

参数	数值范围	备注
计数激活	- 是 - 否	- 是：风味饮品已计数 - 否：风味饮品未计数 - 默认：否

风味 1-3

设置	数值范围	备注
风味 1-3	糖浆类型列表	- 只有此处储存的风味类型可用于稍后的饮料设置 - 如果选择了用户定义，则可根据用户喜好命名风味类型
风味名称 1-3	用户定义	可输入任何风味类型名称 注意：更改语言设置后，不会翻译手动输入的风味类型名称
只剩少量糖浆	0 - 5000 毫升	- 输入应显示糖浆类型几乎已空消息的剩余量 - 默认：200 毫升
糖浆已空	0 - 5000 毫升	- 输入应显示糖浆类型已空消息的剩余量。此后将不会显示该类型糖浆 - 默认：10 毫升

菜单项 1.12 支付

我的设置

1 机器设置

1.12 支付



维护技术人员会根据您的意愿确定支付设置。

参数	数值范围	备注
支付有效	- 是 - 否	- 开/关支付功能 - 默认：否

菜单项 1.14 边缘照明

我的设置

1 机器设置

1.14 边缘照明



SB1200 没有边缘照明，但可以显示出相应的参数。在此情况下，菜单项 1.14 不相关。

参数	数值范围	备注
选择照明	- 关闭 - 红色、绿色、蓝色、黄色、青色、品红色、白色 - 闪烁 - 颜色渐变 - 用户定义	- 关闭：无边缘照明 - 红色、绿色等：以选定颜色照明边缘 - 闪烁：灯光闪烁 - 颜色渐变：颜色不断变化 - 用户定义：输入 RGB 值可单独定义颜色 - 默认值：颜色渐变
红色照明	0 - 100%	选择用户定义颜色用于照明时，输入 RGB 值
绿色照明		
蓝色照明		
边缘照明错误显示	- 是 - 否	- 是：通过边缘照明显示错误 - 否：不通过边缘照明显示错误

菜单项 1.17 资源



仅在过滤模式（个人操作模式）中予以支持。

咖啡豆类型

参数	数值范围	备注
磨豆机位置 1-3	- 无 - 意式浓缩咖啡，中度烘焙 - 中度烘焙 - 中度烘焙，低咖啡因 - 自带咖啡豆类型 1-6	A300 的默认设置： - 位置 1：意式浓缩咖啡，中度烘焙 - 位置 2：中度烘焙
手动插入盖	- 无 - 意式浓缩咖啡，中度烘焙 - 中度烘焙 - 中度烘焙，低咖啡因 - 自带咖啡豆类型 1-6	

粉末

参数	数值范围	备注
粉末料斗位置 3-4	- 无 - 粉末巧克力 - 粉末白巧克力 - 奶粉 - 自带粉末类型 1 - 6	A300 的预设： - 位置 3：奶粉 - 位置 4：巧克力粉
设置粉末系统	按钮	咖啡机引导完成全部流程

牛奶

参数	数值范围	备注
牛奶类型 1-2	- 无 - 全脂牛奶 - 减脂牛奶 - 低脂牛奶 - 脱脂牛奶 - 豆奶 - 无乳糖牛奶 - 自带牛奶类型 1-6	
准备牛奶类型 1-2	按钮	咖啡机引导完成全部流程

风味

参数	数值范围	备注
风味位置 1-3/1-6	- 无 - 自带风味类型 1-6 - 意大利苦杏酒 - 苹果 - 等等	
准备风味类型 1-3/1-6	按钮	咖啡机引导完成全部流程

10.5.3 菜单 2 自定义饮料

您可以将每款饮品保存为三款用户特定的类型。但不能改变原始饮品。

仅显示饮品的相关参数。

以百分比表示的规格始终以预设值为基础。

有关参数设置的提示，请参阅 [产品质量相关问题帮助 \[\] 71](#) 章节。

菜单 2 中配置的所有值均保存在配置中，且可以重新导入。



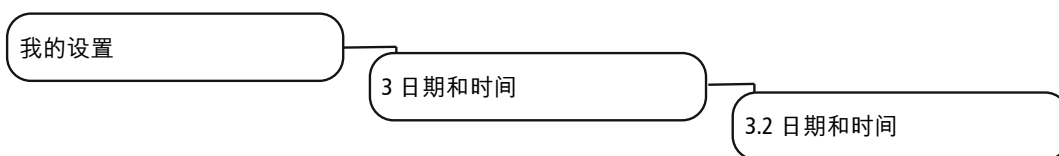
1	选择版本	2	选择区域
3	保存设置	4	选择饮品
5	确认版本	6	准备测试饮品
7	调节参数		

设置饮料

目标操作	菜单项	信息/说明	数量
选择饮品		使用选择箭头选择要定义的饮品，然后选择需要编辑的类型	4, 1
更改产品名称	常规	输入产品名称并选择产品文本	2, 7
确定价格（仅在支付功能激活时可用）	常规	确定 PLU、价格和代金券；选择免费选项	7
调节水量、研磨机、冲泡量和压力	咖啡	调节参数	2, 7
调节牛奶量	牛奶	按百分比调节牛奶量	2, 7
调节奶泡量	奶泡	按百分比调节奶泡量	2, 7
准备测试饮品	测试	按下“测试”来制作采用修改设置的选定饮品	6
采用此选定饮品来指定将要制作的饮料类型		选择版本，然后勾选确认	1, 5
保存饮料设置	保存		3

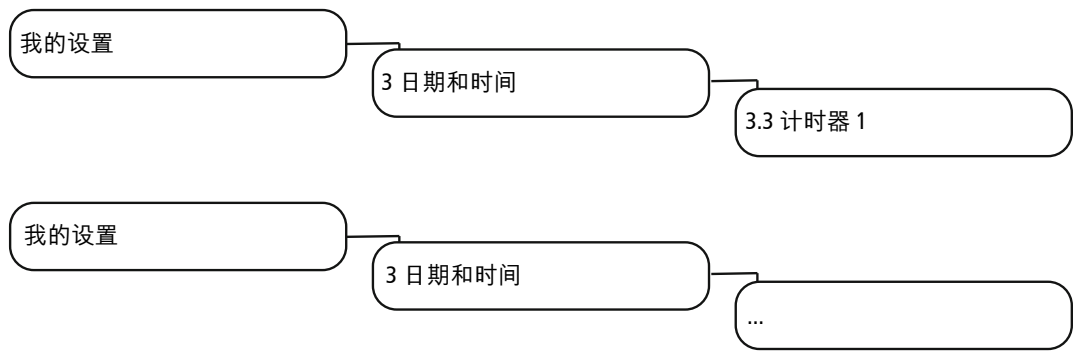
10.5.4 菜单 3 日期和时间

菜单项 3.2 日期和时间



参数	数值范围	备注
12/24 小时显示	- 12 小时 - 24 小时	
日	1 - 31	设置日期
月	1 - 12	设置月
年	0 - 63	设置年
小时	0 - 23/0 - 11	设置小时
分钟	0 - 59	设置分钟
时区	时区选择列表	- 从列表中选择时区 - 默认：UTC+0100（欧洲）苏黎世

菜单项 3.3-3.6 计时器 1-4



自动开启

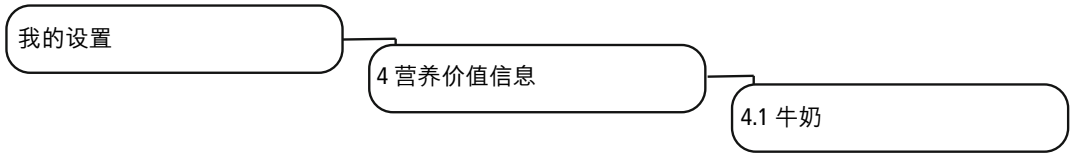
参数	数值范围	备注
激活	- 是 - 否	开启或关闭计时器
小时	0 - 23/0 - 11	选择开启时间（时）
分钟	0 - 59	选择开启时间（分）
周一、周二、周三、周四、 周五、周六、周日	- 是 - 否	每天激活或关闭计时器

自动关闭

参数	数值范围	备注
激活	- 是 - 否	开启或关闭计时器
小时	0 - 23/0 - 11	选择关闭时间（时）
分钟	0 - 59	选择关闭时间（分）
周一、周二、周三、周四、 周五、周六、周日	- 是 - 否	每天激活或关闭计时器

10.5.5 菜单 4 营养价值信息

菜单项 4.1 牛奶

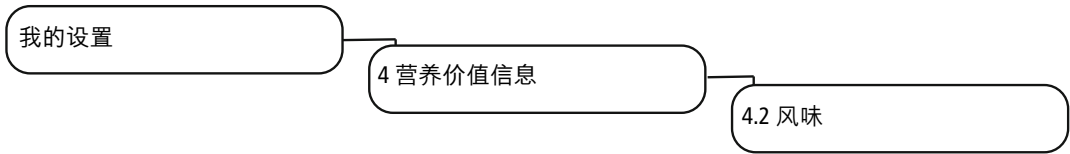


[牛奶类型 1]/[牛奶类型 2]

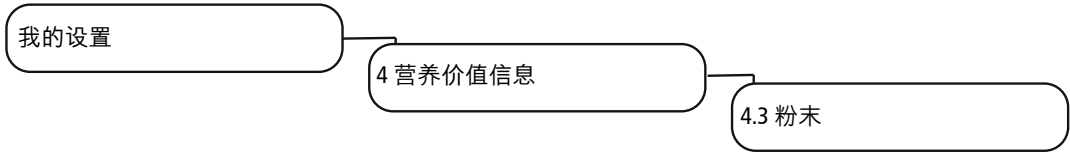
每 100 ml 饮品的营养价值成份

参数	数值范围	备注
糖	0,0 - 500,0 g 增量 0.1	输入糖含量 (g)
脂肪	0.0 - 50.0 % 增量 0.1	输入脂肪含量 (%)
蛋白质	0,0 - 30,0 g 增量 0.1	输入蛋白质含量 (g)
卡路里	0 - 2000 千卡 增量 1	输入热量值 (千卡)
[常见过敏原和成分列表]	- 是 - 否	- 输入成分或过敏原 - 默认: 否
其他过敏原	自定义文本输入	输入未包含在清单中的成分或过敏原

菜单项 4.2 风味



菜单项 4.3 粉末



粉槽 3/4 号位

每 100 ml 饮品的营养价值成份

参数	数值范围	备注
糖	0,0 - 500,0 g 增量 0.1	输入糖含量 (g)
脂肪	0.0 - 50.0 % 增量 0.1	输入脂肪含量 (%)
蛋白质	0,0 - 30,0 g 增量 0.1	输入蛋白质含量 (g)
卡路里	0 - 2000 千卡 增量 1	输入热量值 (千卡)
[常见过敏原和成分列表]	- 是 - 否	- 输入成分或过敏原 - 默认: 否
其他过敏原	自定义文本输入	输入未包含在清单中的成分或过敏原

10.5.6 菜单 6 访问权限



通过访问权限选项可为不同的任务和角色指定不同的 PIN 码。可定义用于访问维护级别的三种访问级别（所有者、专家和操作者）。

菜单项	PIN 码 (默认值)
6.2 所有者	1111
6.3 专家	2222
6.4 操作员	7777
6.6 关键 (保护) 饮品	8888
6.7 开/关机器	9999

菜单项 6.2 所有者

我的设置

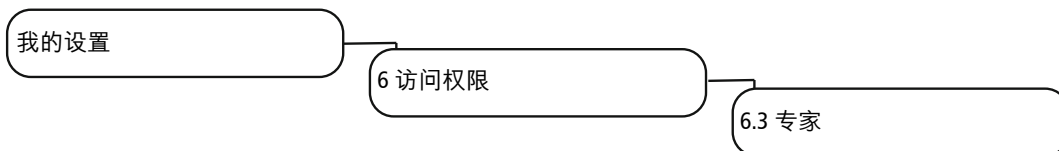
6 访问权限

6.2 所有者

参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	默认 PIN: 1111 授权: - 更改儿童身份 PIN - 制作测试饮品 - 添加、删除和修改饮品 (功能有限) - 显示计数器 - 清洁系统
PIN 设置	- 是 - 否	- 是: PIN 已激活 - 否: PIN 尚未激活
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是: 用户配置文件已激活 - 否: 用户配置文件尚未激活

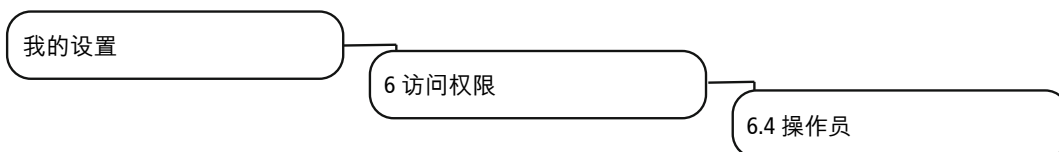
参数	数值范围	备注
开启门以登录	- 是 - 否	- 是：仅在门开启时可注册 - 否：门关闭时也可注册

菜单项 6.3 专家



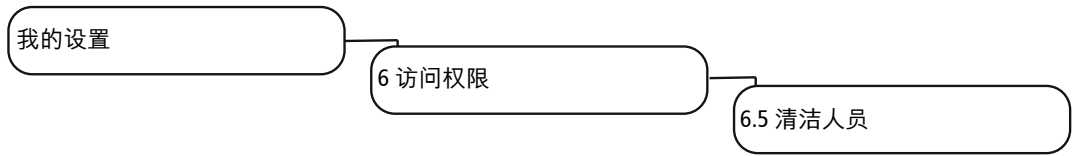
参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	默认 PIN: 2222 授权: - 访问服务菜单、我的设置、个性化和数据传输、计数器和清洁与维护的权限受限
PIN 设置	- 是 - 否	- 是: PIN 已激活 - 否: PIN 尚未激活
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是: 用户配置文件已激活 - 否: 用户配置文件尚未激活
开启门以登录	- 是 - 否	- 是: 仅在门开启时可注册 - 否: 门关闭时也可注册

菜单项 6.4 操作者



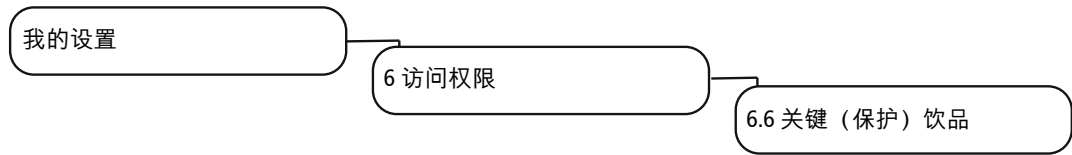
参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	默认 PIN: 7777 授权: - 显示计数器 - 清洁系统 - 通过 U 盘更新软件
PIN 设置	- 是 - 否	- 是: PIN 已激活 - 否: PIN 尚未激活
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是: 用户配置文件已激活 - 否: 用户配置文件尚未激活
开启门以登录	- 是 - 否	- 是: 仅在门开启时可注册 - 否: 门关闭时也可注册

菜单项 6.5 清洁人员



参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	默认 PIN: 5555 授权: - 仅可访问清洁与维护
PIN 设置	- 是 - 否	- 是: PIN 已激活 - 否: PIN 尚未激活
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是: 用户配置文件已激活 - 否: 用户配置文件尚未激活
开启门以登录	- 是 - 否	- 是: 仅在门开启时可注册 - 否: 门关闭时也可注册

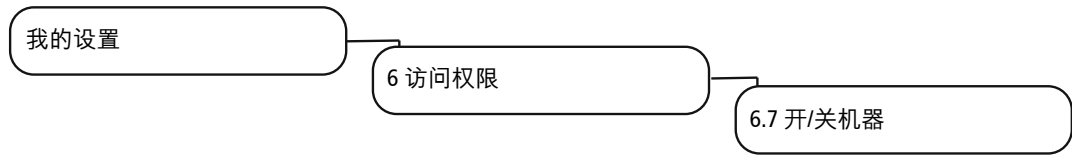
菜单项 6.6 关键（保护）产品



仅可在输入 PIN 码后制备关键（保护）饮品。

参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	默认 PIN: 8888
PIN 设置	- 是 - 否	- 是: PIN 已激活 - 否: PIN 尚未激活
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是: 用户配置文件已激活 - 否: 用户配置文件尚未激活

菜单项 6.7 开/关机器



授权您开启和关闭机器的 PIN 码。

参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	默认 PIN: 9999
PIN 设置	- 是 - 否	- 是: PIN 已激活 - 否: PIN 尚未激活
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是: 用户配置文件已激活 - 否: 用户配置文件尚未激活

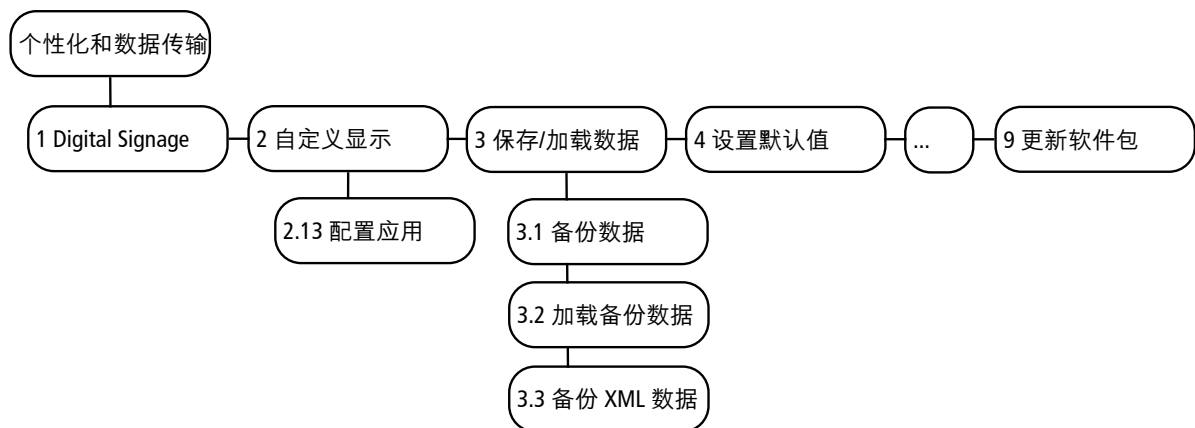
11 个性化和数据传输

11.1 概述

此菜单将为您提供以下选项：

- 使用现有的 Franke（弗兰卡）媒体作为屏保或宣传图片
- 在机器中上传并查看自己的媒体对象
- 使用您自己的媒体作为屏保或宣传图片
- 配置不同操作模式和屏保的运行方式
- 保存设置
- 定期将您的机器备份至 U 盘中
- 执行下载的数字服务更新

11.2 个性化和数据传输菜单树



在 4 设置默认值中可将已选择的参数重置成已配置的值。

连接存有有效 PKT 文件的 U 盘后，将激活菜单项 6 导入 PKT。

8 弹出 U 盘可断开连接的 U 盘。如果使用 U 盘，菜单项会显示为绿色，否则会显示为橙色。

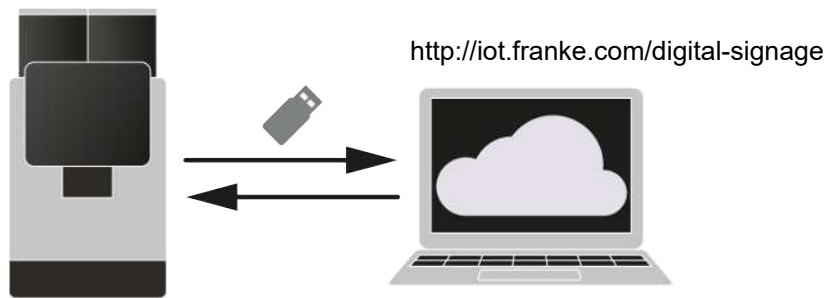
多媒体功能只能在 **快速选择** [] 40] 操作模式下使用。

11.3 多媒体功能

- 使用图片文件或视频文件作为宣传媒介
- 使用图片文件或视频文件作为屏保

11.4 通过 U 盘管理 Digital Signage

您可以在可自由使用的网络工具中保持宣传媒体（Digital Signage）的选择和显示时间。为此，请使用 U 盘导出并导入相应文件。



✓ 咖啡机的软件版本为 4.0 或更高版本。

1. 将 U 盘连接到机器上。
2. 转到菜单项个性化和数据传输 > 1 Digital Signage。
3. 点按导出 Digital Signage 按钮。
4. 对于弹出 U 盘参数，选择值是。
5. 点按导出按钮。
⇒ 咖啡机会将 *.bundle 文件保存到 U 盘。
6. 拔出 U 盘。
7. 将 U 盘连接到任何计算机。
8. 在浏览器中访问网站 <http://iot.franke.com/digital-signage>。
9. 通过拖放或文件资源管理器将 *.bundle 文件从 U 盘传输到网站。
⇒ 显示 Digital Signage 的配置选项。
10. 进行所需的设置。
11. 如果需要，通过左上角的铅笔图标重命名文件。

12. 点按窗口左下角的下载按钮。

⇒ 网页将询问是否应保存所做的更改。

13. 确认该问题。

14. 选择值手动。

15. 点击下载包按钮。

⇒ 下载的 *.bundle 文件将位于计算机的下载文件夹中。

16. 将 *.bundle 文件移动到 U 盘。

17. 拔出 U 盘。

18. 将 U 盘连接到机器上。

19. 转到菜单项个性化和数据传输 > 1 Digital Signage。

20. 点按导入 Digital Signage 按钮。

21. 选择修改后的 *.bundle 文件。

22. 点按下载并安装按钮。

⇒ 咖啡机将采用新的设置。

11.5 配置应用



已做出的更改只有在点按保存按钮后才会生效。

11.5.1 语言设置

参数	数值范围	备注
语言	- 所有可用语言	
切换语言	- 是 - 否	- 是：选择饮品时，右上角会出现国旗。点按国旗后，将显示语言 1-6 中指定的语言。选择一种语言后，将显示翻译后的饮料名称和计费信息。如果超过了切换语言超时下指定的时长，则将再次显示语言下指定的默认语言。 - 否：禁用语言切换
切换语言超时	20 - 120 秒	等待时间，此时间后咖啡机会切换回语言或菜单 1 机器设置 > 1.1 语言下设置的标准语言

参数	数值范围	备注
语言 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	- 仅在切换语言设置为是时显示 - 确定在选择饮品时可用的替代语言及其数量

11.5.2 操作模式

参数	数值范围	备注
操作模式	- 自助服务 - 快速 选择 - 非自助服务 - 收 银机	
隐藏取消按钮	- 是 - 否	
显示时钟	- 是 - 否	
显示屏亮度	15-100 %	
饮料制作的提示音	- 是 - 否	
错误信息的提示音	- 是 - 否	

11.5.3 显示屏 [操作模式]



根据操作模式，可以使用不同的显示屏参数。

11.5.4 营养价值设置

参数	数值范围	备注
显示营养价值信息	- 是 - 否	- 激活/停用营养价值信息的显示 - 营养信息可在章节 菜单 4 营养价值信息 [5 60] 中输入
更多营养价值的信息	自定义文本输入	

11.5.5 支付

参数	数值范围	备注
选择	- 硬币 - 卡 - 客户卡 - 非接触式 - 手机 - 纸币	

参数	数值范围	备注
显示弹出窗口	- 是 - 否	激活/停用支付弹出窗口

11.5.6 杯子检测

设置	数值范围	备注
过滤饮料	- 是 - 否	是：饮品类别会根据喷嘴下方杯子的尺寸自动确定。 否：未筛选饮品类别。
允许杯子错误	- 是 - 否	是：喷嘴下方的杯子与屏幕上所选的杯子尺寸不匹配时，机器仍会制作饮品。 否：只有当喷嘴下方的杯子尺寸正确时，机器才会开始制作饮品。
允许喷嘴错误	- 是 - 否	始终设置为否。这个参数目前没有设置任何功能。

11.5.7 咖啡杯监控



如果咖啡机具有基于摄像头（光学）的咖啡杯识别功能，则不会显示咖啡杯监控参数。

参数	数值范围	备注
冲洗过程	- 是 - 否	
饮料制作过程	- 是 - 否	

11.5.8 边缘照明

设置	数值范围	备注
选择照明	- 关闭 - 颜色渐变 - 闪烁 - 用户定义 - 红色 - 绿色 - 蓝色 - 等等	
边缘照明错误显示	- 是 - 否	如果出现错误或消息，边缘照明将以相应的颜色（黄色、橙色或红色）闪烁。

11.5.9 交易审批 (API)

参数	数值范围	备注
激活交易审批	- 是 - 否	
允许远程控制	- 是 - 否	

11.6 加载/备份数据

11.6.1 备份数据

目标操作	菜单项	信息/说明
导出配置和媒体	3.1 备份数据	- 导出配置 - 备份 Franke 媒体 - 备份您自己的媒体 - 自动弹出 U 盘 - 显示文件名称

11.6.2 加载数据

目标操作	菜单项	信息/说明
导入配置和媒体	3.2 加载备份数据	- 加载备份的数据（配置、Franke 媒体、您自己的媒体） - 自动弹出 U 盘

11.6.3 备份 XML 数据

目标操作	菜单项	信息/说明
备份 XML 数据	3.3 备份 XML 数据	导出操作数据，例如：维护数据、错误日志或产品和机器计数器数据 - 自动弹出 U 盘 - 显示文件名称

11.7 设置默认值

目标操作	菜单项	信息/说明
设置默认值	4 设置默认值	在所选区域中，恢复默认值（例如，可变数据和固定数据）或删除计数器（产品和机器计数器）和文件（产品和错误日志，文件） 通过点按应用按钮确认已做出的更改

11.8 激活配置

如果通过配置或部署控制面板或通过 U 盘将更新（菜单包、软件版本等）传输至咖啡机，则必须在咖啡机上激活这些更新。在咖啡机上的个性化和数据传输菜单中可以查看可用的更新包。

✓ 通过配置或部署控制面板将配置、菜单包或新的软件版本加载到咖啡机上。

1. 点按 Franke（弗兰卡）图标。
2. 输入 PIN。

3. 按下确定。

⇒ 除个性化和数据传输菜单之外，还可以查看可用更新的数量。



4. 选择个性化和数据传输菜单。
5. 选择菜单项 9 更新包。
6. 选择所需的更新包，然后按下下载并导入按钮。
⇒ 更新包已导入。
7. 按下安装按钮。
⇒ 更新包已安装。

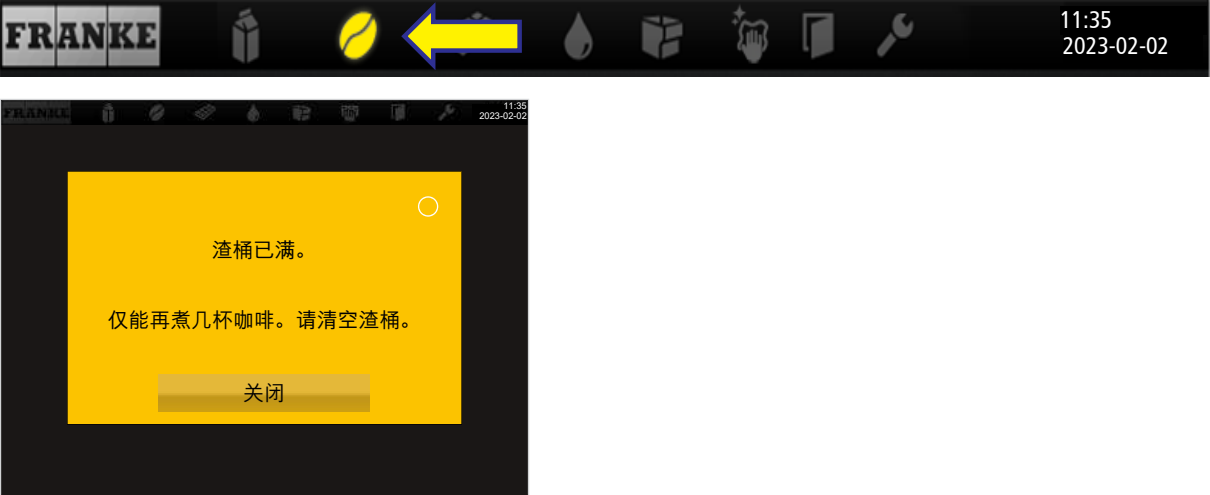
12 故障排除

12.1 错误消息

发生错误时，机器将显示错误消息，其中提供有关如何纠正问题的说明。

非自助服务模式

非自助服务模式下，错误会以高亮符号显示。点击此符号以获取更多信息。



自助服务操作模式

选择自助服务模式时，错误会通过操作面板右上角的彩色三角形指示。点击此符号以获取更多信息。



当整个系统受错误影响时，错误信息会自动显示。如果出现严重错误，那么必须重启机器。

- a) 重启机器时，需要通过主开关关闭机器  。
- b) 等待一分钟，再重新打开机器。
- c) 如果机器不能启动，请检查电源。
- d) 如果机器不能启动或您无法修复错误，请联系维修技术人员。

12.1.1 错误信息颜色代码

	临时中断
	系统仍可使用全部功能
	系统功能受限
	部分或所有原料被锁定

12.2 系统故障排除

错误消息/问题	可能原因	措施
牛奶被冷冻	制冷装置的目标温度设置过低	将目标温度设置提高 1 - 2 °C - SU05 制冷装置：按住温度控制器的“设置”按钮，直到目标温度闪烁。使用导航按钮提高目标温度。使用“设置”按钮确认新的目标温度。 - KE200：温度控制器位于 KE200 后部。使用该控制器设置所需的温度

错误消息/问题	可能原因	措施
牛奶被冷冻（冷却室内有水）	制冷装置门的密封不防泄漏	确保正确安装密封，且机门正确关闭
未达到制冷装置的牛奶温度	制冷装置附近的空气循环不足	确保制冷装置和墙壁间留有最小的必要间隙（至少 50 mm）
无牛奶，或仅有奶泡	吸管/牛奶管路泄漏	检查喷嘴插件的位置，如有必要，清洁喷嘴插件。SU05 制冷装置：检查吸管接头上的 O 形圈。检查吸管，如有必要，进行更换
牛奶未正确从牛奶喷嘴中流出	在上次清洁时，牛奶喷嘴安装不正确	启动咖啡机清洁程序，按照触摸屏上的说明安装牛奶喷嘴。牛奶喷嘴也属于保养套装的一部分，请参见保养套装
错误消息 E79 流量计错误	水流中断	检查水箱/自来水连接接头 如果在分配产品时出现错误消息，则冲泡模块滤网可能堵塞 - 提高研磨粗糙度和/或减少研磨量 - 取出冲泡模块并冲洗干净 - 启动咖啡机清洁程序
触摸屏未正确响应	机器软件过载	有两种不同的故障排除方法： - 方法 1：按住操作面板右手边的红色按钮 10 秒钟，进行重启 - 方法 2：断开咖啡机电源。等待 1 分钟后，重新接通咖啡机电源。快速按下操作面板右手边的红色按钮，打开咖啡机

12.3 制备美味咖啡饮料的提示



注意

饮料质量差

咖啡豆中的油脂附着在磨豆机的内部，形成一层薄薄的油膜。附着的油脂会快速老化并影响制备的饮料的味道。

- 每日除去磨豆机内部的油膜。
- 为此，用干布或仅使用蘸有水的清洁布。
- 请勿使用任何清洁剂，以免改变咖啡的味道。



由于热量和空气交换，咖啡豆的香料会在磨豆机中蒸发掉。品质会在 3 小时后下降。

- 咖啡豆不应潮湿。
- 以密闭的方式密封任何打开的咖啡豆包装。
- 请勿将咖啡豆放在冰箱或冷库中。
- 仅在磨豆机中装入未来 3 小时内所需的咖啡豆。

12.4 产品质量相关问题帮助

问题	可能的原因	可能的补救措施
咖啡味道不新鲜	研磨太粗糙	选择更加细微的颗粒设置研磨粗糙度
	咖啡太少	增加咖啡量饮料设置
	温度太低	提高温度饮料设置
	咖啡不新鲜	使用新鲜咖啡
	磨豆机未正确锁定	检查磨豆机是否锁定加注咖啡豆
咖啡味道奇怪	研磨不到位	联系客服
	咖啡用量太少	将少量咖啡豆倒入磨豆机中

问题	可能的原因	可能的补救措施
	咖啡豆变质	更换咖啡豆
	清洁剂残留	冲洗机器
	咖啡杯脏污	检查洗碗机
	水质不良（氯、硬度等）	进行水质检测 水质 [] 28]
咖啡很苦	温度太高	降低咖啡温度饮料设置
	研磨太细	选择更加粗糙的颗粒设置研磨粗糙度
	咖啡量太少	增加咖啡量饮料设置
	烘焙后颜色太深	使用“轻度烘焙”模式
咖啡很酸	温度太低	提高咖啡温度饮料设置
	烘焙太轻	使用“深度烘焙”模式
	研磨太粗糙	选择更加细微的颗粒设置研磨粗糙度
粉末产品的品质一致性	粘稠	用较少的粉末和较多的水
	过稀	用较多的粉末和较少的水
	粉末结块或潮湿	清洁并烘干粉末系统
粉末产品味道	太甜	用较少的粉末和较多的水
	不够甜	用较多的粉末和较少的水
	味道奇怪	清洁粉末系统

13 停用

13.1 停用准备

1. 使用自动清洁中 [] 44]功能清洁机器。
2. 清空磨豆机和粉末料斗。
3. 清洁磨豆机和粉末料斗。
4. 清洁渣桶。
5. 清空牛奶容器。
6. 清洁牛奶容器和容器盖子。
7. 使用刷子清洁牛奶软管内部。
8. 用管刷清洁吸滤器。

13.2 备份数据



如果以后需要重新调试机器或更换为相同类型的机器，请备份数据。

本手册适用于无 Franke Digital Services（弗兰卡数字服务）的咖啡机。

1. 打开个性化和数据传输下的服务菜单，前往菜单项转至备份/加载数据。
2. 转至备份/加载数据。
3. 连接 U 盘并选择导出。
⇒ 机器数据和配置将保存在 U 盘上。
4. 备份后，点按是弹出 U 盘。

13.3 短期停用（最多 3 周）

- ✓ 机器保持在原位。
- 1. 使用自动清洁功能清洁机器。QING JIE [] 44]
- 2. 进入节能模式。
- 3. 断开咖啡机电源。
- 4. 如果机器配备主水管连接配件，关闭供水。
- 5. 清洁任何附加装置。
- 6. 关闭附加装置并断开其与电源的连接。

13.4 长期停用



注意

若长期停用和存储，机器功能会受损

如果您打算稍后开始再次使用机器，请务必执行我们的维修措施。制作任何饮料之前，必须正确地对咖啡机进行维护、安装和清洁。

- a) 联络 FRANKE 服务团队，获取有关适当停用和存储的信息。
- b) 请维修技术人员排空咖啡机。
- c) 如果机器存储时间超过 6 个月，试运行可能需要补救维护。

13.5 运输及存储



运输和存储过程中，保护机器免受机械损坏以及恶劣环境条件的影响。

运输条件

保护机器免受下列风险影响：

- 振动
- 灰尘

- 阳光
- 坠落或翻倒
- 运输途中打滑
- 霜冻（如果机器中的液体未完全排净）

存储条件

- 如果机器内液体及固体已完全排空，则可在 -10°C 至 50°C 的条件下存储
- 相对湿度：最大 80%
- 必须始终将机器固定在比较平稳的位置
- 机器应直立放置
- 应清空机器并排空系统
- 机器及松散零件已包装好，最好采用原包装

13.6 长时间存储或不使用后，重新试运行



注意

存储期间变质

如果部件存储或未使用期限超过 6 个月，可能无法正常运行。

- a) 联络您的维护技术人员，获取有关机器修复和重新试运行的信息。

14 零件弃置

弃置消耗性材料

- 咖啡豆、粉末和咖啡渣可制成堆肥。
- 弃置任何未使用的清洁用品时，请遵守标签上的说明。
- 来自清洁容器或者是盛水盘的液体可弃置于废水系统中。

机器和其他设备的弃置



本电器遵照欧洲指令 2012/19/EU 中有关废弃电器电子设备（WEEE）的要求，并且不得与生活垃圾一起弃置。



电子零件需要单独弃置。



塑料零件根据制造商的标识进行弃置。



咖啡机的搬运需要两个人进行。

15 技术数据

设备类型	A800 (FCS4050)
尺寸 (宽/高/深) (mm)	340/540/600
重量 (kg)	58
磨豆机容量 (kg)	0,6 或 1,2
双磨豆机容量 (kg)	2 x 0,6 或 2 x 1,2
磨豆机容量, 一台研磨器 (kg)	1,8
粉末料斗容量高 (kg)	1,2
粉末料斗容量低 (kg)	0,6
噪音排放 (dB(A))	< 70
环境温度 (°C)	10-32
湿度 (%)	最大 80
外部废水箱容量 (l)	16
渣桶容量 (配备渣滓排出装置选购件)	60-110 块滤渣, 具体取决于研磨量
冲泡煮器	容量 (l): 0,9 操作压力 (bar): 8
热水煮器	容量 (l): 0,9 操作压力 (bar): 12
蒸汽煮器	容量 (l): 0,9 操作压力 (bar): 3

15.1 符合 DIN 18873-2:2016-02

每小时产能	单杯制备 (杯/小时)	双杯制备 (杯/小时)
意式浓缩咖啡	160	238
咖啡/奶油咖啡	109	141
热水 (200 毫升)	164	-
卡布奇诺	149	180
拿铁玛琪雅朵	108	175
牛奶咖啡	135	185
巧克力	129	-

15.2 电气连接数据

电压	电源连接	额定功率 (最大)	保险丝	频率
220 - 240 伏	1LNPE	5590-7920 W	30 A	50-60 Hz
220 - 240 V	2LPE	4500-5300 W	16 A	60 Hz
380 伏	3LPE	4500/6300 W	16 A	60 Hz
380 - 415 伏	3LNPE	6300-7500 W	16 A	50-60 Hz

INDEX

符号

安全	7
操作模式	
快速选择	24
收银机	24
错误消息	
描述描述	12
颜色代码	12
付账模式	25
咖啡豆	
加注中	30
类型代码	17
铭牌	15
牛奶	
加注中	32
喷嘴	40, 41, 43
清洁药片	13
清洁用品	
弃置	75
水质	28
停用	73
五步法	44
研磨粗糙度	34
研磨器调节扳手	13
预期用途	6
主水管结合配件	
要求	28
最小间隙	27

C

擦拭保护	47
操作模式	
非自助服务模式	70
自助服务	70
产能	76
产品质量	72
盛水盘	
液体弃置	75
盛水栅扩展装置	14
尺寸	26
错误消息	70

D

电子零件	
弃置	75

F

废水箱（外部）	76
---------	----

粉末

弃置	75
符号	10
控制面板	10
软件	10
说明	10

H

环境条件	76
------	----

K

咖啡豆	
弃置	75
咖啡机	
清洁中	45
咖啡渣	
弃置	75
开始按钮	10
控制面板	10

L

量杯	13
----	----

M

媒体	
备份	68
加载	68

N

牛奶系统清洁剂	
定量瓶	13

P

故障排除	71
机器错误	70
PIN 码	49
屏幕	
擦拭保护	47
清洁中	47

Q

弃置	75
清洁容器	
液体弃置	75
清洁中	45
取消按钮	10

S

手动设定	13
塑料部件	
弃置	75

T	
提示	10
停用	73
W	
五步法	10
Y	
要求	10
饮料	
准备中	40, 41, 43
用户手册	13
运输	75

**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