zh-CN

用户手册
A600

FCS4043



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**

FRANKE

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 14
4 标识 16
4.1 铭牌位置 16
4.2 类型代码 18
5 机器说明 20
5.1 咖啡机 20
5.2 附加装置 23
5.3 操作模式概述 26
5.4 Franke Digital Services（弗兰卡数字服务）（选购件） 28
6 安装 29
6.1 准备工作 29
6.2 尺寸 29
6.3 供水要求 30
7 加注和清空 33
7.1 加注咖啡豆 33
7.2 加注粉末 34
7.3 加注制冷装置 34
7.4 将调味品倒入调味器 FS EC 36
7.5 设置研磨粗糙度 37
7.6 清空磨豆机 38
7.7 清空粉末料斗 39
7.8 清空渣桶 39
7.9 清空盛水盘 40
7.10 清空制冷装置 41
8 制备饮料 44
8.1 采用"快速选择"模式制作饮料 44
8.2 使用收银机获取饮料 44
8.3 用咖啡粉制作饮料 45
8.4 制备热水 46

8.5 蒸汽分配器（自动蒸汽/自动蒸汽专家） 46
8.6 使用触摸板制作饮料 47
9 清洁 48
9.1 简介 48
9.2 所需的清洁配件 48
9.3 五步法 48
9.4 启动清洁程序 49
9.5 清洁起泡器 50
9.6 每周清洁 50
9.7 更换滤水器 52
9.8 冲洗咖啡机 52
10 配置 54
10.1 调出维护级别 54
10.2 PIN 码 54
10.3 “我的设置”菜单树 54
10.4 输入方法 55
10.5 我的设置 55
11 个性化和数据传输 67
11.1 概述 67
11.2 个性化和数据传输菜单树 68
11.3 通过 U 盘管理 Digital Signage 69
11.4 多媒体功能 69
11.5 配置应用 69
11.6 加载/备份数据 72
11.7 恢复默认值 72
11.8 激活配置 72
12 排除故障 74
12.1 错误消息 74
12.2 系统故障排除 74
12.3 制备美味咖啡饮料的提示 75
12.4 产品质量相关问题帮助 76
13 停用 77
13.1 停用准备 77
13.2 短期停用（长达 3 周） 77
13.3 长期停用 77
13.4 运输及存储 77
13.5 长时间存储或不使用后，重新试运行 78
14 零件弃置 79
15 技术数据 80

15.1 符合 DIN 18873-2:2016-02 80
15.2 电气连接数据 80
索引 81

1 安全注意事项

1.1 预期用途

1.1.1 咖啡机

- 本 A600 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。
- A600 专用于研磨咖啡整豆、咖啡粉、适合自动设备使用的粉末，以及鲜牛奶。
- 根据本手册和技术数据，A600 适用于制作各种饮料。
- A600 适用于室内操作。

请注意

- A600 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。将牛奶储存在合适的制冷装置中。
- 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”。

调味器

- 调味器专用于制作饮料时自动输送甜汁和其他液体香料。

请注意

- 调味器不可灌注酱汁类（如巧克力酱）的粘稠液体。
- 该调味器不适用于存储酒精性或爆炸性物质。

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。如：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

- A600 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 A600 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部分。
- 请务必仔细阅读并理解本手册，然后再操作 A600 或附加装置。
- 如果对各种功能不熟悉，不得使用 A600 或附加装置。
- 如果 A600 或附加装置的连接线受损，不得使用 A600。
- A600 或附加装置未按预定要求进行清洁或加注前，不得使用 A600。

- 禁止 8 岁以下的儿童使用 A600 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 A600 和附加装置；他们不得将 A600 和附加装置当做玩具。
- 禁止儿童清洁 A600 或附加装置。

1.3 安全说明解释

必须遵守这些安全说明，以确保人身安全和保护物质产品。

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，产生的热量将会引发火灾。

a) 切勿使用电源插座、多插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，并且没有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) 维修工作仅可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) 请始终小心处置热饮料。

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，其碎片可能会被弹出，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会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) 避免发生眼睛和皮肤接触。

c) 在接触清洁剂后，应清洗双手。

d) 清洁剂不得混入饮料内。



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出口处积聚，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

如果长期不使用机器，残渣可能在机内积聚。

a) 如果长期不使用机器（超过 2 天），请清洁机器。



小心

由于藻类形成而损害健康

滤水器使用时间过长可能会导致细菌滋生。

a) 当机器提示更换滤水器时，请进行更换。



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

水垢积聚引起的机器损坏

如果水质硬度设置不正确，咖啡机中会积聚水垢。水垢沉积物可能会损坏咖啡机。

a) 试运行时测量水质硬度。然后根据测量结果在试运行菜单中设置水质硬度。*使用试纸确定水质硬度 [▶ 31]*



注意

存在咖啡机损坏的风险

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	说明
	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	说明
	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。如果出现故障，请参考“*排除故障 [▷ 74]*”章节获得帮助。

符号	名称	说明
	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	说明
	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
	滤水器	更换水箱中的滤芯（内置水箱选配）
	滤水器	
	牛奶系统清洁剂	牛奶系统清洁剂已空 (CleanMaster)
	渣桶	渣桶必须清空
	盛水盘	盛水盘已满或安装不正确
	门	门开启
	水箱	水箱已空或缺失
	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	修改饮料和描述
	屏保	
	宣传图片	

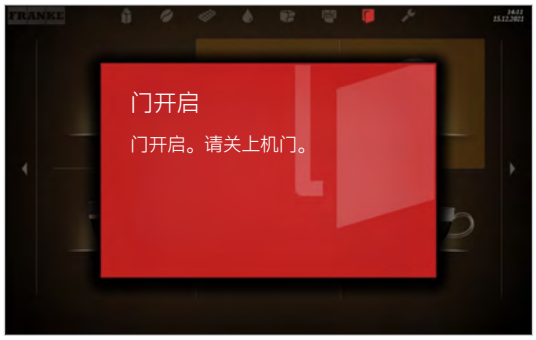
符号	名称	说明
	口味	口味按钮，可设置成常用功能
	产品	
	咖啡豆	磨豆机已空或安装不正确
	牛奶	牛奶容器已空或安装不正确
	冷鲜奶	
	粉末原料	粉末料斗已空或安装不正确
	信息	
	事件日志	事件和错误消息的列表
	个别产品计数器	
	闲置	
	数据传输	正在传输数据

2.2.3 错误信息描述

无法制作突出显示的饮品。控制面板上的点亮符号向您提示错误信息。



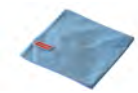
如果整个系统受故障影响，错误信息会自动显示。



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

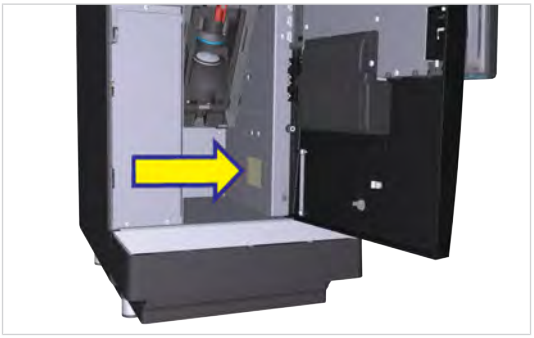
	货品说明	货品编号
	咖啡机 A600 (FCS4043)	
	手动设定	560.0001.625
	清洁药片（100 片）	567.0000.010
	清洁药片（中国）	567.0000.016
	清洁药片（美国/加拿大）	567.0000.002
	牛奶系统清洁剂（定量瓶）	567.0000.005
	牛奶系统清洁剂（定量瓶）（美国/加拿大/墨西哥）	567.0000.006
	牛奶系统清洁剂（滤芯）	567.0000.009
	牛奶系统清洁剂（滤芯） （美国/加拿大/墨西哥）	567.0000.004
	量杯 1000ml	560.0002.653
	清洁刷	560.0003.728
	管刷 （选购件 SU05）	560.0001.019
	软管刷子 （选购件 FM/MS）	560.0007.380
	清洁刷	560.0003.716
	微纤维布料	560.0002.315

	货品说明	货品编号
	研磨机调节扳手	560.0003.876
	起泡器/软管扳手	560.0522.696
	滤水器支架 （内部水箱选配）	560.0003.964
	滤芯 （内部水箱选配）	560.0004.630
	水硬度试纸 （内部水箱选配）	560.0004.060
	盛水栅扩展装置	560.0484.609
	盛水栅扩展装置 （选购件整体式盛水栅扩展装置（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 制冷装置 SU12/UT12



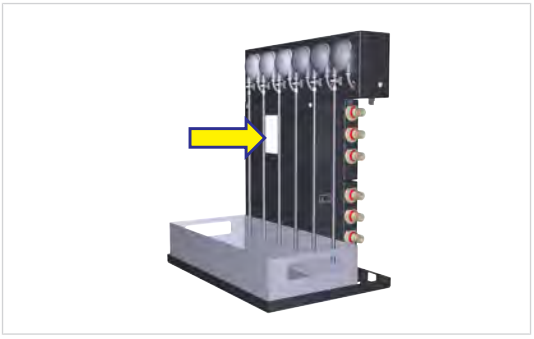
SU12 制冷装置的铭牌位于冷却室的左侧。

4.1.3 制冷装置 SU05



SU05 制冷装置的铭牌位于左侧内壁。

4.1.4 FSU



台下 Flavor Station（FSU、FSU60 CM）的铭牌位于外壳左侧的顶部。

4.1.5 FS（选购件）



FS Flavor Station 的铭牌位于后面板内部。

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	说明
A600	咖啡机（全自动设备） 系列：A 总尺寸：600
1G	1 台研磨器
2G	2 台研磨器
1IC	冰咖啡模块 (IC)
1P	1 个粉槽
2P	2 个粉槽
CM	CleanMaster
EC	EasyClean
FM	FoamMaster（冷牛奶和热牛奶，冷奶泡和热奶泡）
H1	左侧热水喷嘴
H2	中央热水喷嘴
MS	MilkSystem（牛奶系统）
NM	NoMilk（不配备牛奶系统的咖啡机）
S1	蒸汽管
S2	自动蒸汽（带温度传感器的蒸汽管）
S3	自动蒸汽专业版（带温度传感器和可编程奶泡浓度的蒸汽管）
TS	TwoStep（使用蒸汽设备手动制作奶泡）
W2	水管连接配件，可选内置水箱

4.2.2 附加装置

类型代码	说明
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
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
UT12	台下制冷装置（12 l 或 2 x 4.5 l）

类型代码	说明
FS30	Flavor Station，配有 3 个调味泵
FSU30	FSU，配有 3 个调味泵
CW	温杯器
AC	计费系统
CC	自动换币器
CL	非现金
CV	硬币验证器
FM	FoamMaster（冷牛奶和热牛奶，冷奶泡和热奶泡）
EC	EasyClean
CM	CleanMaster
MS	MilkSystem（牛奶系统）
双制冷装置	制冷装置经改良后，可同时用于两台咖啡机

5 机器说明

5.1 咖啡机

A600 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

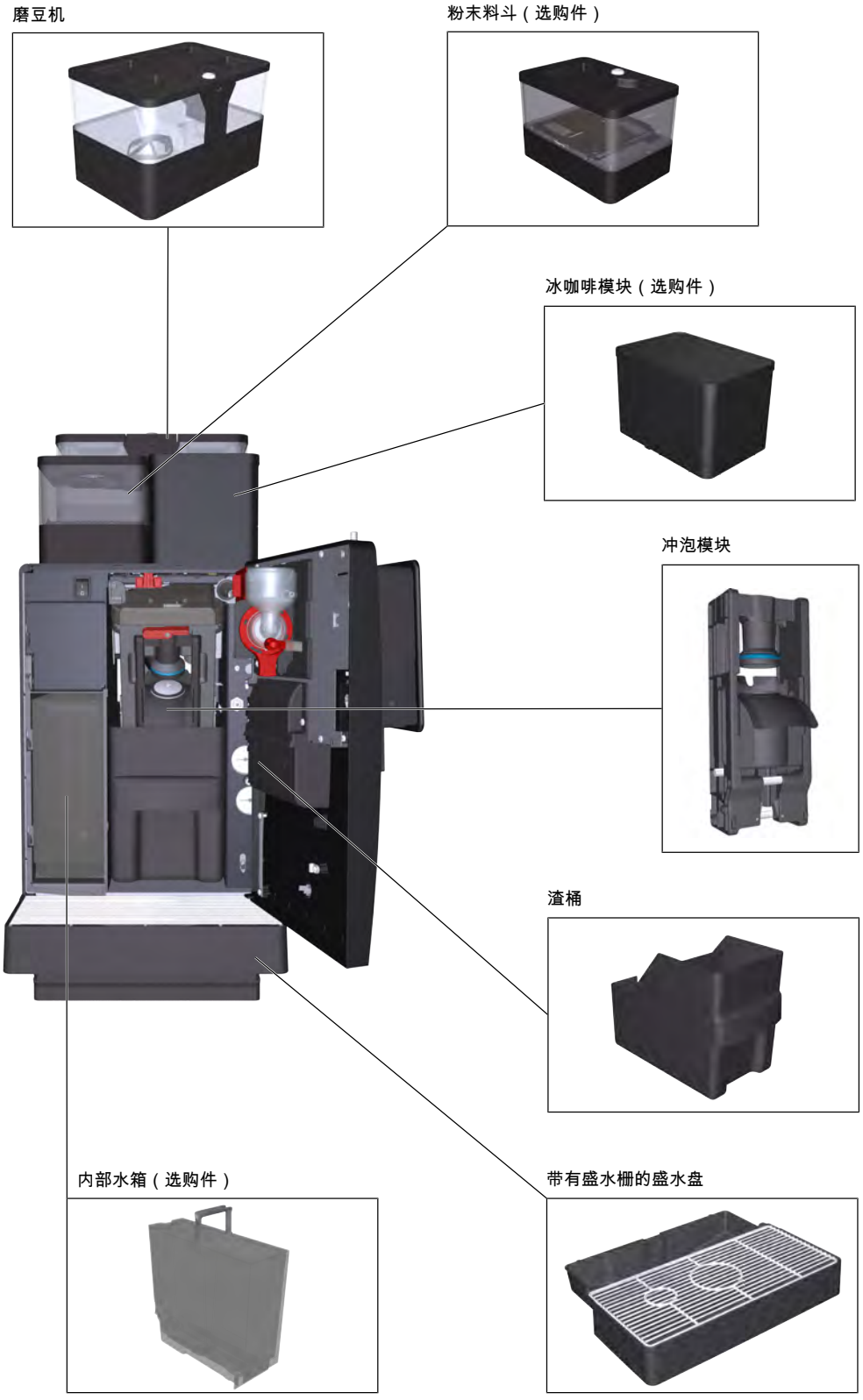
- 8 英寸触摸屏
- 一台研磨器（左后）
- 热水喷嘴
- 带自动高度设置功能的出口
- 水管结合配件
- 支持视频文件
- 脚，40 mm

5.1.2 选购件

- iQFlow
- CleanMaster
- 第二台研磨机（右后）
- 粉末料斗
- 第二个粉末料斗（右前）
- 冰咖啡模块（右前方）
- 蒸汽管

- 自动蒸汽（带温度传感器的蒸汽管）
- 自动蒸汽专业版（带温度传感器和可编程奶泡浓度的蒸汽管）
- 2 种牛奶类型
- 咖啡渣排放槽
- 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
- 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）
- 箱套件（不与冰咖啡模块配合使用）
- Franke Digital Services（弗兰卡数字服务）

5.1.3 咖啡机部件



5.2 附加装置

5.2.1 制冷装置部件



SU05

5.2.2 调味器 FS/FSU EC



我们有调味器供您选购，它可以带来与众不同的口味。您可以利用调味器拓展您的产品系列，最多可提供六种不同的口味。

5.2.3 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。

5.2.4 计费系统



AC200



AC125

计费系统处理所有支付交易并记录所有计费数据。

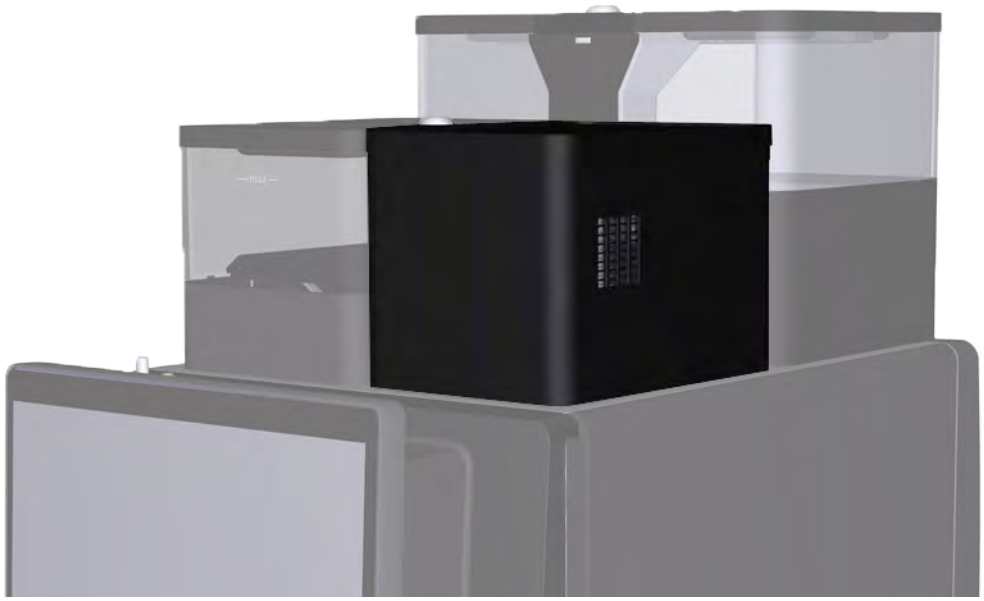
界面：

- VIP

计费系统：

- 硬币验证器
- 自动换币器
- 读卡器

5.2.5 冰咖啡模块



- 冰咖啡模块位于咖啡机的右前侧。
- 冰咖啡模块可以将新鲜冲泡的咖啡冷却至 40 °C 以下。
- 该模块作为选购件提供，并且不可改型。

- 在现有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的手动清洁工作，也不需要单独使用清洁剂。



冰镇意式浓缩咖啡　冰镇咖啡　冰镇美式咖啡　冰镇卡布奇诺　冰镇拿铁咖啡　冰镇拿铁玛琪雅朵

冰咖啡模块为您的饮料制作提供了许多选择，例如冰镇意式浓缩咖啡、冰镇咖啡和冰镇美式咖啡。这些饮料也可以搭配牛奶、奶泡和/或糖浆饮用。

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 图标在维护级别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



收银机模式是为非自助服务应用提供的操作模式。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

- 级别 1：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
- 级别 2：每页显示有 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，他/她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：修改饮品，选择产品选项，开始饮品制作程序

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。



显示屏
- 饮料价格
- 付账金额
- 损失金额

菜单项 1.12 支付

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

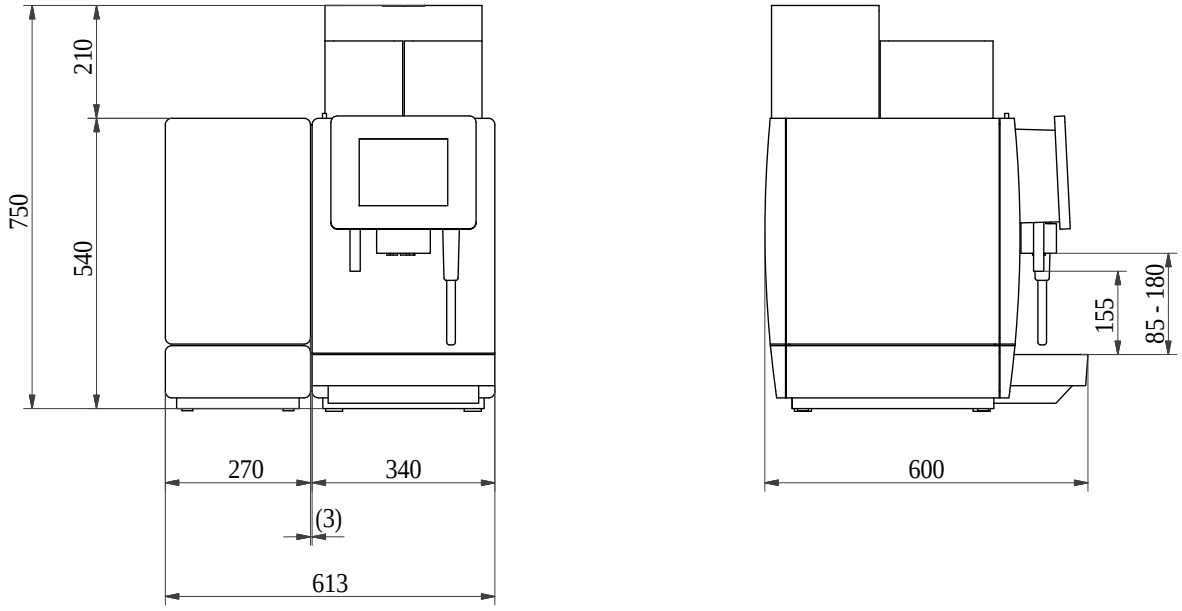
6.1 准备工作

- 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。
- 主水管结合配件必须符合*供水要求 [▶ 30]*以及联邦、州和地方法规的要求。
- 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。
- 确保提供一个稳固且符合人体工程设计的杯托（最小承载能力：150 kg）。操作面板应与眼齐平。

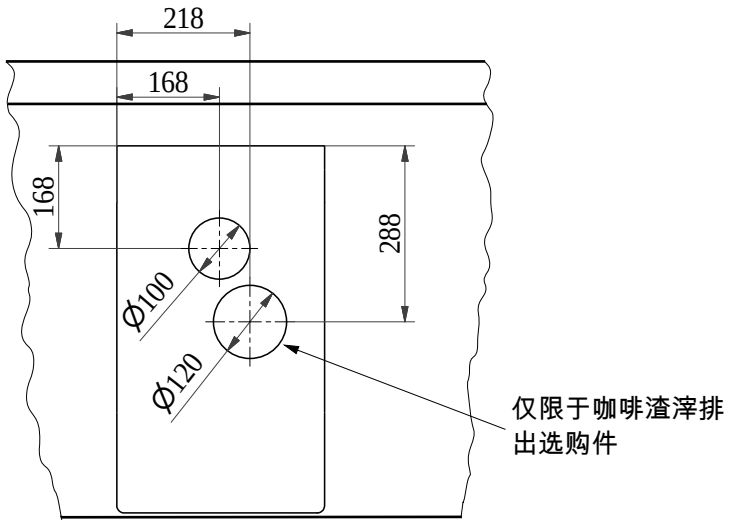
在我们派遣的维修技术人员为您安装咖啡机之前，您必须已经完成这些准备工作。维修技术人员将为您安装咖啡机并进行首次试运行过程。技术人员将指导您了解基本功能。

6.2 尺寸

所有尺寸单位均为mm。



配备 SU05 的 A600/A600 - 侧面图



吧台软管进给

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) 保持规定的安装尺寸和间隙。

b) 请仔细确认间隙未被堵塞。

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）

选购可调脚可用于弥补不平整度或高度差异。

6.2.1 可调脚

如果在订购咖啡机时未选择其他选购件，则交付时会随附 40 mm 高的固定高度支脚。可选购高度为 70 或 100 mm 的可调支脚。还可订购高 7 mm 的固定高度支脚。

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 1 = 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 使用试纸确定水质硬度

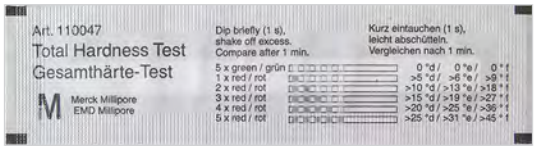
注意

水垢积聚引起的机器损坏

如果水质硬度设置不正确，咖啡机中会积聚水垢。水垢沉积物可能会损坏咖啡机。

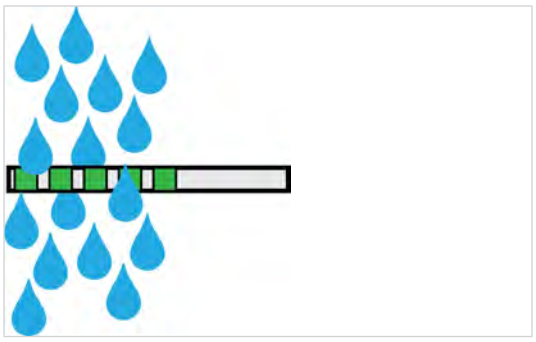
a) 试运行时测量水质硬度。然后根据测量结果在试运行菜单中设置水质硬度。

所用水的水质硬度级别决定了滤水器的容量。如果机器程序中的硬度级别已知，它将在正确的时间自动请求更换滤水器。



水质硬度试纸包

1. 从包装中取出试纸。



2. 将试纸浸入水中 1 秒钟。
3. 轻轻甩掉多余的水。



⇨ 试纸的颜色将发生改变。

4. 一分钟后，读取水质硬度。水质硬度对应于红色区域的数量。
5. 将测得的结果输入机器上的维护菜单 水设置。

硬度级别	结果显示在试纸上	水质硬度
1	1 x 红色	>5° dH/>6° e/>9° fH
2	2 x 红色	>10° dH/>13° e/>18° fH
3	3 x 红色	>15° dH/>19° e/>27° fH
4	4 x 红色	>20° dH/>25° e/>36° fH
5	5 x 红色	>25° dH/>31° e/>45° fH

Claris 滤水器容量

水质硬度	1	2	3	4	5
滤水器容积	500 升	300 升	200 升	150 升	100 升
使用寿命（月）	10	8	6	4	2

6.3.3 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 µS/cm
- 测得的总硬度为 18 dH GH
- 计算的电导率 = 700 µS/cm - (18 x 30 µS/cm) = 160 µS/cm

计算结果为 160 µS/cm，意味着有低腐蚀风险。

6.3.4 出水口

- 排水软管：D = 20 mm，L = 2000 mm
- 低位虹吸管的配件

7 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，其碎片可能会被弹出，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

饮料品质不良

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。

将咖啡豆装入磨豆机。
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。



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

变质牛奶

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 SU12/UT12 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. 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牛奶。



6. 关闭滑动锁。



7. 将牛奶容器完全推入制冷室。



8. 关上门。

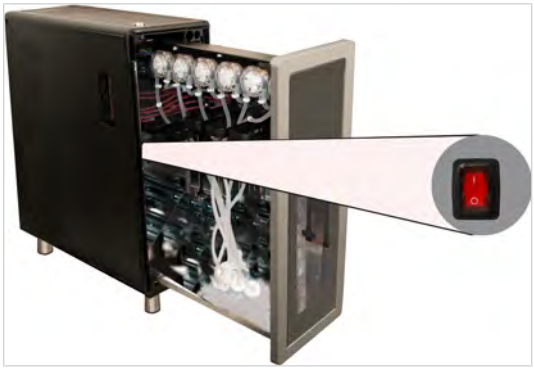
7.4 将调味品倒入调味器 FS EC

用于启动调味器的开关位于内侧，在后面板的左侧。

1. 使用按键解锁调味器。



2. 按下开启按钮打开调味器。



3. 打开调味器。



4. 提起瓶托。

5. 将瓶子放到调味器中。



6. 将瓶托下拉。
7. 将软管接头向上滑到软管处。



8. 在瓶子中插入软管。
9. 将软管接头推入至瓶子顶部。
10. 关闭调味器。

7.5 设置研磨粗糙度

警告

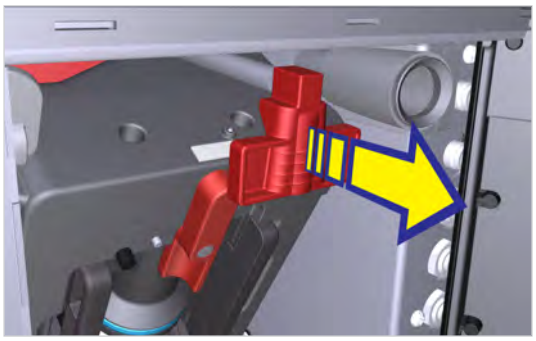
可能造成人身伤害

如果有异物进入磨豆机或研磨器，其碎片可能会被弹出，从而造成人身伤害。

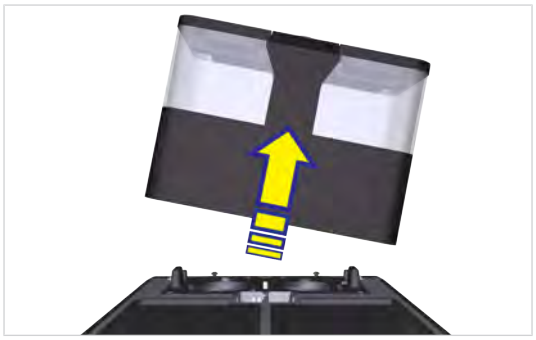
a) 切勿将任何物件插入磨豆机或研磨器内。

研磨机调节扳手 (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，可在每个研磨阶段设置研磨粗糙度。



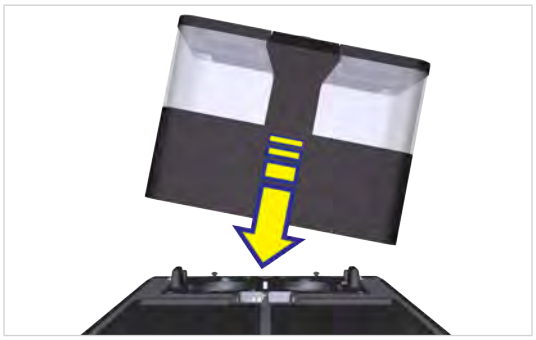
1. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



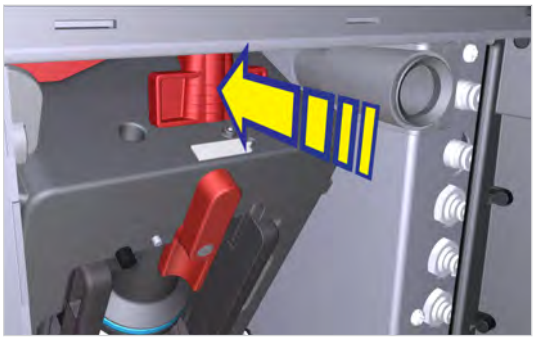
2. 提起并取出磨豆机。



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。
   ⇨ +2：非常粗糙 / 0：正常 / -2：精细



5. 装上磨豆机。



6. 将锁定装置滑入。

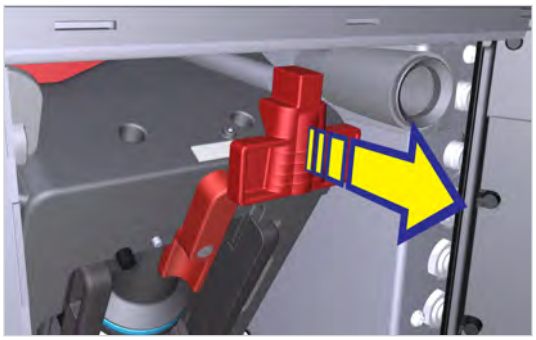
注意

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 清空磨豆机

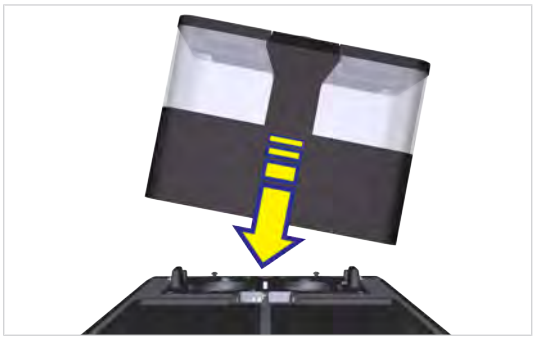


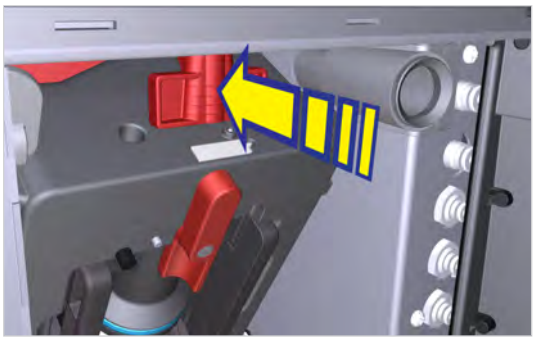
1. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



2. 提起并取出磨豆机。

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。

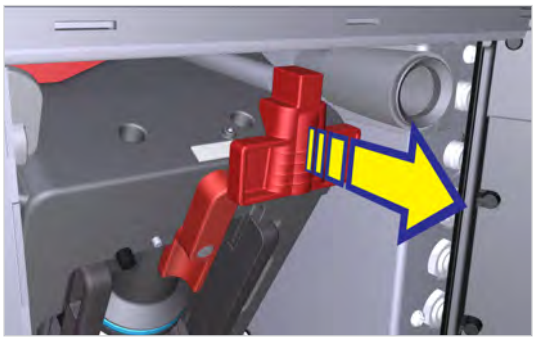
a) 清洁粉末料斗时须格外谨慎。

注意

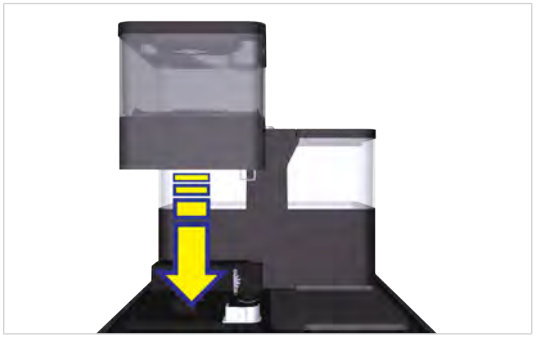
粉末污染

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。



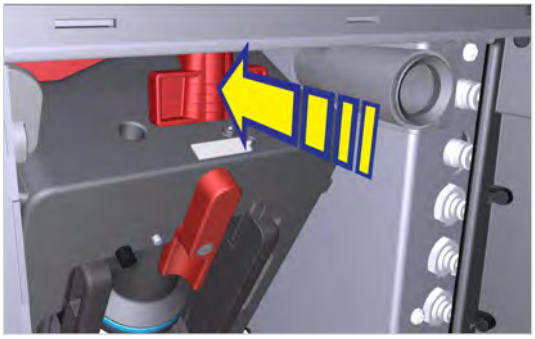
1. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



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。

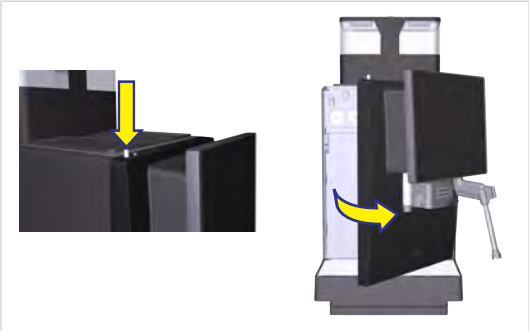
7.8 清空渣桶

注意

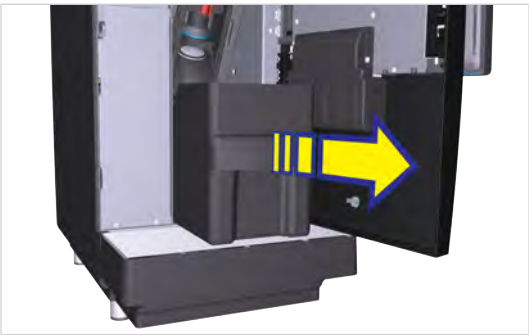
霉菌形成

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。



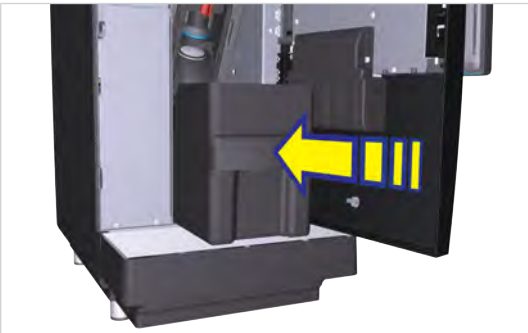
1. 打开咖啡机门。
   ⇨ 用户界面上会显示门已开启信息。



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 清空盛水盘

若操作面板上弹出要求您清洁盛水盘的消息，请对其进行清洁。

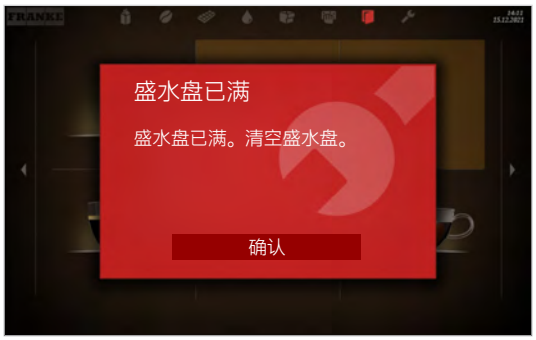
注意

处理不当

液体可能从盛水盘中溢出。

a) 小心取出并清空盛水盘。

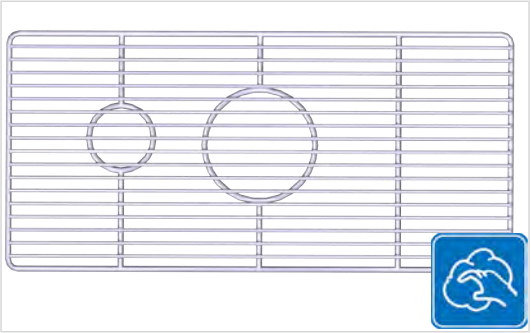
✓ 操作面板上显示盛水盘已满的信息。



1. 取出盛水盘。



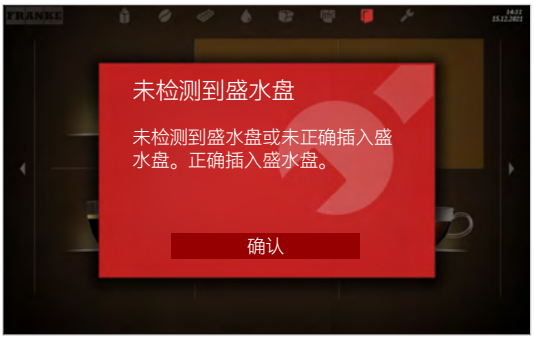
2. 拆下盛水栅。
3. 拆下盛水盘。
4. 清洁并擦干盛水盘和盛水栅。



5. 将盛水栅放在盛水盘上。
6. 将盛水盘推入机器。



7. 按确认。



7.10 清空制冷装置

注意

变质牛奶

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/介质容器。

7.10.1 SU05 制冷装置



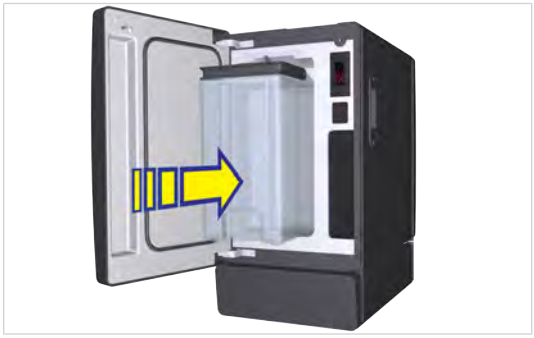
1. 打开门。



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。

7.10.2 SU12/UT12 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、牛奶容器盖子、可逆适配器、吸管和制冷室。



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。



7. 略微打开已关闭的制冷装置的门，以防气味在内部积聚。

8 制备饮料

警告

存在烫伤危险

热饮料可能会造成烫伤。

a) 请始终小心处置热饮料。

b) 仅可使用合适的饮料容器。

8.1 采用"快速选择"模式制作饮料

1. 将合适的饮料容器置于喷嘴下方。



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，开始制作程序。

   ⇨ 饮料已制作好。



⇨ 当产品准备好后会显示产品选择屏幕。

8.2 使用收银机获取饮料

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) 在制作过程中，您可以在等待列表中不断添加新的产品。

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。不可使用由干咖啡提取物制成的即冲咖啡。

1. 将合适的饮料容器置于喷嘴下方。



2. 按下脱因咖啡选择按钮。



⇨ 脱因咖啡选择按钮亮起。

⇨ 会显示该消息。



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停止热水分配器。

示例：快速选择



1. 将适当的饮料容器置于热水喷嘴下方。



2. 选择茶水。



3. 选择杯子尺寸。

⇨ 分配热水直到周期完成。

8.5 蒸汽分配器（自动蒸汽/自动蒸汽专家）

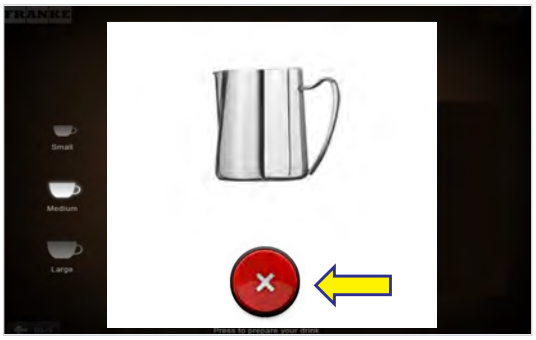
自动蒸汽适合于牛奶的手动加热和发泡/打泡以及加热其他产品。

使用吹扫功能，清除蒸汽管内的任何凝结物。

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。

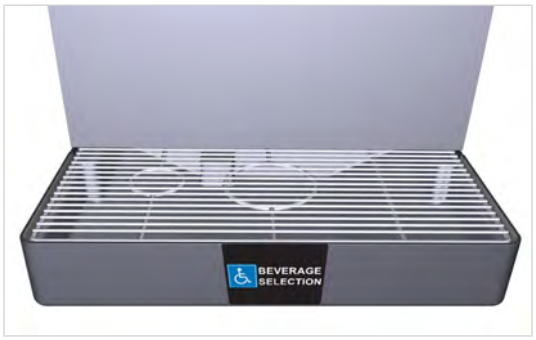


4. 按下取消按钮停止蒸汽（如适用）。
5. 按下  蒸发按钮。

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

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！必须进行清洁以防止残留物在咖啡和牛奶设备中积聚！
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（如果热水也来自中央喷嘴）

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。

注意

清洁制冷装置容器和配件

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。

手动进行任何其他清洁工作

- 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）

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咀。

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。



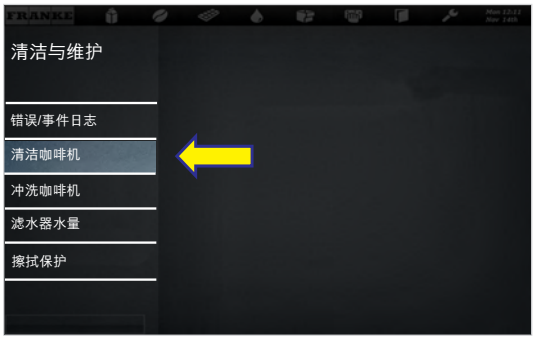
1. 点击 Franke 图标。



2. 输入 PIN。*PIN 码 [▶ 54]*
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，并在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。

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. 重新拧上水龙头起泡器。

9.6 每周清洁

除每日清洁程序外，至少每周清洁一次本部分列出的机器组件。如果您发现机器脏污或堵塞，请立即清洁。清洁时，请遵守清洁说明书。

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

磨豆机内部超时可能或导致滋生霉菌。

a) 请勿使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

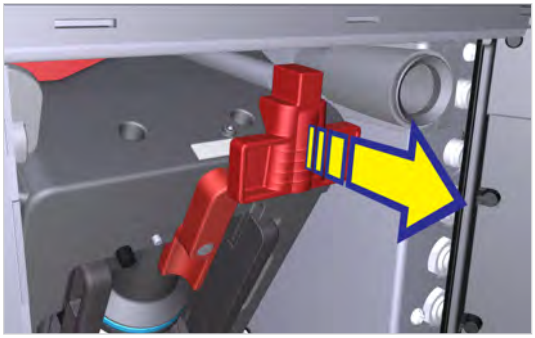
粉末料斗的蜗轮传动机构可引起割伤或压伤。

a) 清洁粉末料斗时须格外谨慎。

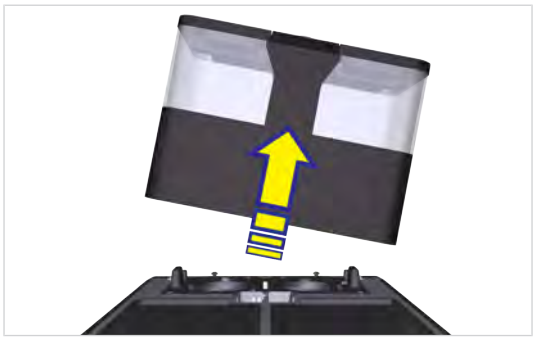
✓ 使用干布或仅用水润湿的布。

✓ 请勿使用任何清洁剂，以免改变咖啡的味道。

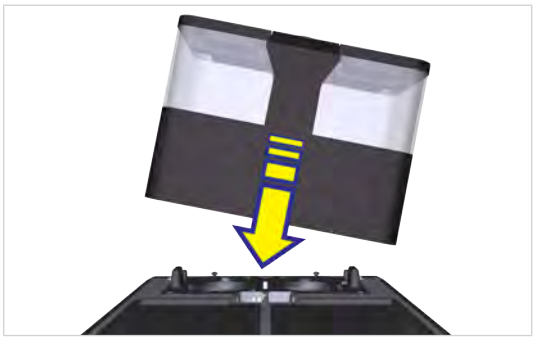
1. 打开咖啡机门。



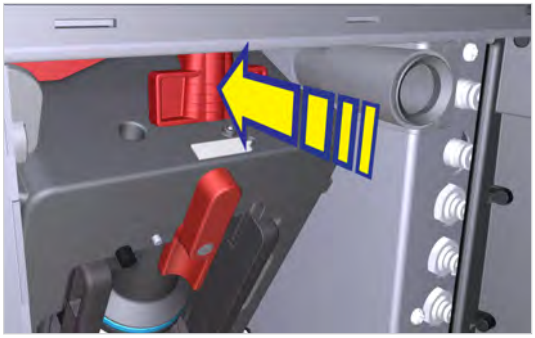
2. 将锁定装置向前拉，直到其停止。



3. 提起并取出磨豆机。
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. 点击 Franke 图标。



2. 输入 PIN。*PIN 码 [▶ 54]*
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 更换滤水器

小心

由于藻类形成而损害健康

滤水器使用时间过长可能会导致细菌滋生。

a) 当机器提示更换滤水器时，请进行更换。



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

2. 选择滤水器水量。



⇨ 滤水器更换引导程序开始。

3. 请按照用户界面上的说明进行操作并选择 继续 确认各个步骤。

⇨ 机器会显示下一个步骤。

⇨ 滤水器更换已完成。

4. 弃置滤水器。 *零件弃置 [▶ 79]*

9.8 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。

冲洗操作不能替代日常清洁工作！必须进行清洁以防止残留物在咖啡和牛奶设备中积聚！
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. 点击 Franke 图标。



2. 输入 PIN。*PIN 码 [▶ 54]*

3. 按下确定。



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



5. 点击冲洗咖啡机并确认。

⇨ 正在冲洗咖啡机。

10 配置

10.1 调出维护级别



1. 点击 Franke 图标。



2. 输入 PIN。*PIN 码 [▶ 54]*
3. 按下确定。

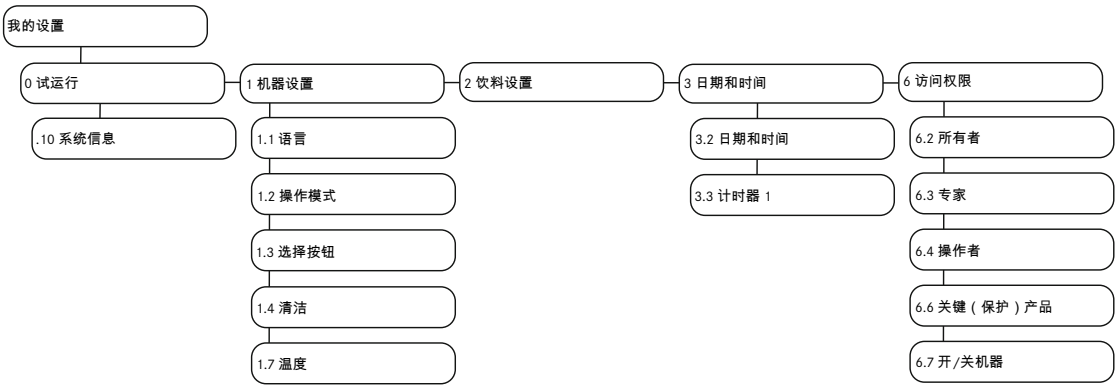
10.2 PIN 码

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	...	...	...

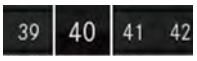
关键（保护）产品和开/关机器的 PIN 可以使用所有者身份在我的设置 > 访问权限菜单中查看和更改。

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

	轻触该开关可在 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 0.10 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	- 真实感 - 图标化	默认：真实感
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，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	如果已在个人操作模式中导入配置，则将无法在菜单项 1.2 操作模式下配置任何内容。

选购件

参数	数值范围	备注
关键（保护）饮品	- 是 - 否	- 选定饮品可通过关键（保护）饮品选项锁定 - 仅可在输入 PIN 码后制备关键（保护）饮品（参见菜单 6 访问权限） - 默认：否
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

配置屏幕

参数	数值范围	备注
显示屏亮度	15 - 100 %	默认：85 %

菜单项 1.3 选择按钮



参数	数值范围	备注
产品选项	- 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 12 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，剩下的选择按钮显示在右侧 - 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。
文本显示	- 功能 - 自定义文本 - 无文本	- 默认：功能：标签与选择的产品选项名称一一对应。 - 自定义文本：输入属于您的选择按钮标签。 - 无文本：关闭标签。
价格	金额	- 保存选项的附加费。 - 机器会自动计算总价 - 默认：0.00
PLU 码	PLU 编号	- 保存计价器的 PLU 编号（如果使用 PLU 编号） - 默认：0

菜单项 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

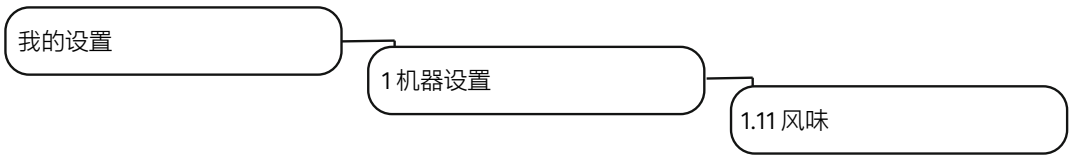
菜单项 1.7 温度



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 +20 %	- 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
蒸汽	20 至 +20 %	- 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/蒸汽	0 至 14 %	- 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
茶水	-20 至 +20 %	- 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

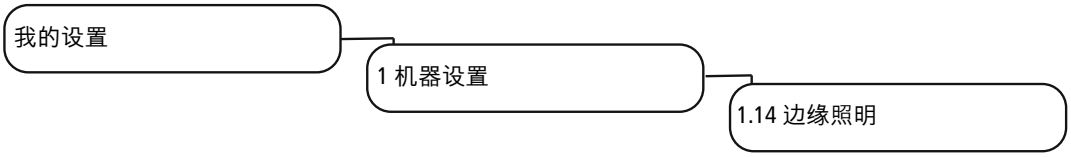


参数	数值范围	备注
计数激活	- 是 - 否	- 是：风味产品已计数 - 否：风味产品未计数 - 默认：否

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 1.14 边缘照明



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：闪光灯 - 颜色渐变：颜色不断变化 - 用户定义：通过输入 RGB 值可单独定义颜色 - 默认值：颜色渐变
红色照明 绿色照明 蓝色照明	0 - 100 %	选择用户定义颜色用于照明时，输入 RGB 值
边缘照明错误显示	- 是 - 否	- 是：边缘照明上的错误显示激活 - 否：边缘照明上无错误显示

10.5.3 菜单 2 饮料设置

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。
有关配置参数的提示，请参阅章节 *产品质量相关问题帮助 [▶ 76]*。
菜单 2 中配置的所有值均保存在配置中，且可以重新导入。



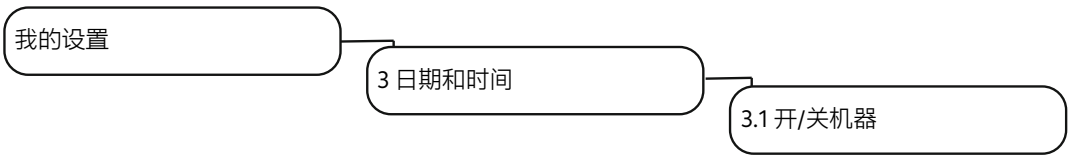
1	选择类型	2	选择区域
3	保存设置	4	选择产品
5	确认类型	6	准备测试饮品
7	调节参数		

饮料设置

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	输入饮品说明并选择饮品文字	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		选择类型，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 3.1 开/关机器



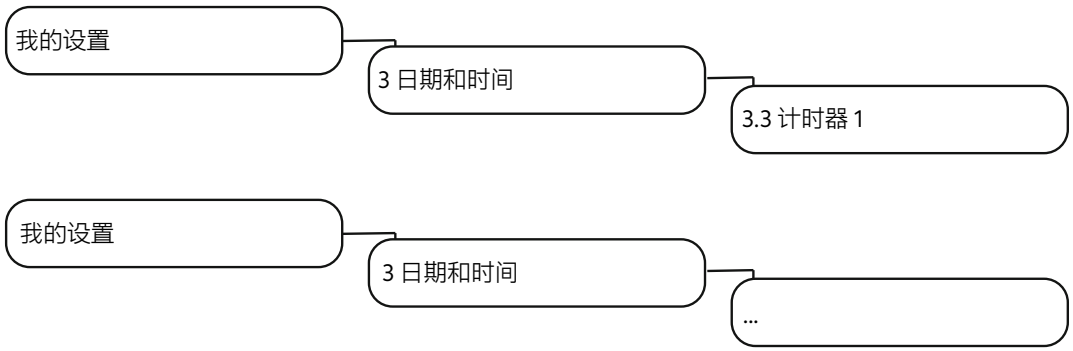
参数	数值范围	备注
使用 PIN	- 是 - 否	- 是：只有使用 PIN 码才可开启或关闭咖啡机 **菜单项 6.7 开/关机器** - 否：可不使用 PIN 码开启或关闭咖啡机 - 默认：否

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	0 - 31	设置日期
月	0 - 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

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/100 ml)
总脂肪	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/100 ml)
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	- 输入所用牛奶类型的成分或过敏原 - 默认：否
其他过敏原	用户定义	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



粉末定量装置位置 3/4

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/100 ml)
总脂肪	0.0-50.0 % 增量 0.1	输入脂肪含量 (%)

参数	数值范围	备注
蛋白质	0.0 - 30.0 g 增量 0.1	输入蛋白质含量 (g/100 ml)
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	- 输入所用牛奶类型的成分或过敏原 - 默认：否
其他过敏原	用户定义	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 操作者	7777
6.6 关键（保护）产品	8888
6.7 开/关机器	9999

菜单项 6.2 所有者



参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	- 授权：访问我的设置；检索计数器 - 默认 PIN：1111
PIN 设置	- 是 - 否	- 是：PIN 已设置，且正在使用中 - 否：PIN 尚未使用

菜单项 6.3 专家



参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	- 授权：限制访问我的设置、检索产品计数器 - 默认 PIN：2222
PIN 设置	- 是 - 否	- 是：PIN 已设置，且正在使用中 - 否：PIN 尚未使用

参数	数值范围	备注
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是：用户配置文件已激活，且正在使用中 - 否：用户配置文件尚未激活

菜单项 6.4 操作者



参数	数值范围	备注
修改 PIN	输入新的 PIN	- 无法访问我的设置、检索产品计数器、检索计数器 - 默认 PIN：7777
PIN 设置	- 是 - 否	- 是：PIN 已设置，且正在使用中 - 否：PIN 尚未使用
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是：用户配置文件已激活，且正在使用中 - 否：用户配置文件尚未激活

菜单项 6.6 关键（保护）产品



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 已设置，且正用于关键（保护）产品 - 否：PIN 尚未使用
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是：用户配置文件已激活，且正在使用中 - 否：用户配置文件尚未激活

菜单项 6.7 开/关机器



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 已设置，且正在使用中 - 否：PIN 尚未使用
激活用户配置文件	- 是 - 否	- 是：用户配置文件已激活，且正在使用中 - 否：用户配置文件尚未激活

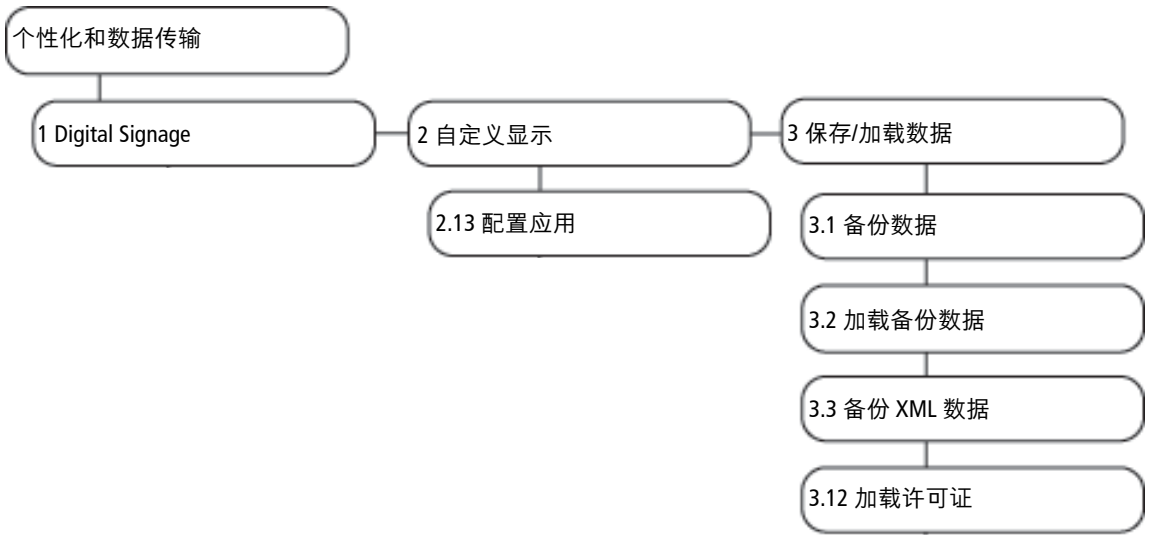
11 个性化和数据传输

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

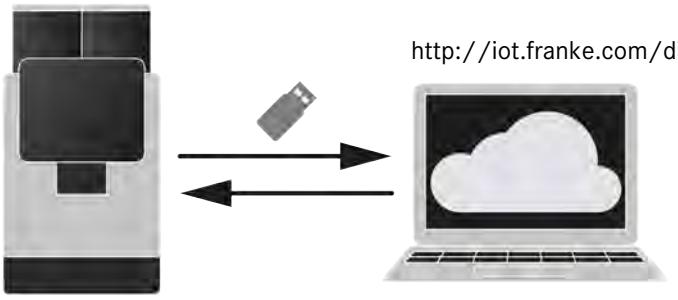
11.2 个性化和数据传输菜单树



在 4 设置默认值中可将已选择的参数重置成已配置的值。
如果连接到包含有效资源（FPC、PKT 和/或 MMK）的 U 盘，则菜单项 5 导入 FPC、6 导入 PKT 和 7 导入 MMK 启用。
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 [▶ 44]*操作模式下使用。

11.3 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. 转到自定义和数据传输 > 1 Digital Signage 菜单项。
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。
   ⇨ 此时将显示 Digital Signage 的设置选项。
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. 点击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. 转到自定义和数据传输 > 1 Digital Signage 菜单项。
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。

11.4 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

11.5 配置应用

参数	数值范围	备注
版本	示例：3.30	显示当前版本
标准语言		显示设置的标准语言。在设置的等待时间过后，机器将恢复为该语言。

11.5.1 语言设置

参数	数值范围	备注
切换语言	- 是 - 否	激活/停用语言切换
切换语言超时	20 - 120 秒	等待时间，咖啡机恢复为菜单 1 机器设置 > 1.1 语言下的标准语言设置后
语言 1 - 6	- 语言 1：带有可用语言/国旗的弹出列表 - ... - 语言 6：带有可用语言/国旗的弹出列表	客户可以看到与最多 6 种配置语言对应的国旗。客户可以使用这些国旗从标准语言切换到他们需要的语言

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 杯子检测

设置	数值范围	备注
过滤饮料	- 是 - 否	是：产品系列基于喷嘴下方杯子的尺寸自动确定。 否：未筛选产品系列。
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，机器仍会制作饮料。 否：喷嘴下方的杯子尺寸正确时，机器才会开始制作饮料。

11.5.5 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。

11.5.6 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 – 可在章节 *菜单 4 营养价值信息 [▶ 64]* 中输入营养价值信息
更多营养价值的信息	自定义文本输入	

11.5.7 支付

参数	数值范围	备注
选择	– 硬币 – 信用卡 – 客户卡 – 非接触式卡片支付 – 手机 – 纸币	
显示弹出窗口	– 是 – 否	激活/停用支付弹出窗口

11.5.8 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 - 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） - 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 - 弹出 U 盘 - 显示文件名称

11.6.4 加载许可证

目标操作	菜单项	信息/说明
加载许可证	3.12 加载许可证	导入许可证

11.7 恢复默认值

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） 点击应用确认已做的更改

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、FPC、POP 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。

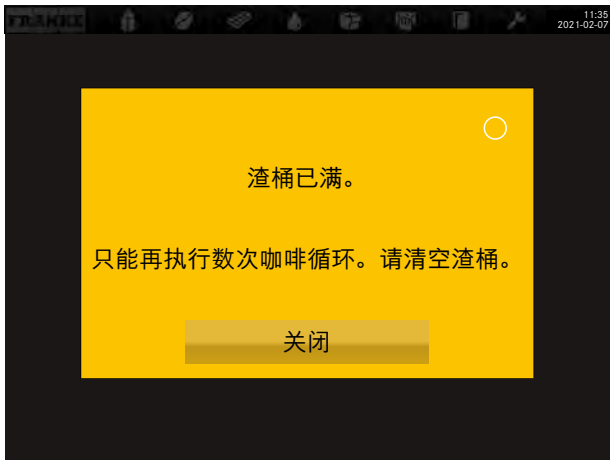
12 排除故障

12.1 错误消息

发生错误时，机器将显示错误消息，其中提供有关如何解决问题的说明。

非自助服务模式
选择非自助服务模式时，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
盛水盘清空后，仍出现错误消息 E663清空盛水盘	传感器信号受到盛水盘内残留物的干扰	清洁并擦干盛水盘内部。此外，清洁并擦干盛水盘的安装托架
	传感器信号受到盛水盘潮湿背面的干扰	清洁并擦干盛水盘背面

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
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。牛奶喷嘴也属于维护保养套件的一部分 - 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
未检测到水箱水位	水箱内壁上的残留物或沉积物	彻底清洁并冲洗水箱

12.3 制备美味咖啡饮料的提示

注意

饮料品质不良

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。

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。

a) 咖啡豆不应潮湿。

b) 以密闭的方式密封任何打开的咖啡豆包装。

c) 请勿将咖啡豆放在冰箱或冷库中。

d) 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	可能原因	可能的补救措施
咖啡味道不新鲜	研磨太粗糙	选择更细的研磨 设置研磨粗糙度
	咖啡太少	增加咖啡量 饮料设置
	温度太低	升高温度 饮料设置
	咖啡不新鲜	使用新鲜咖啡
	磨豆机未正确锁定	检查磨豆机锁定装置 加注咖啡豆
咖啡味道奇怪	研磨不良	联络客户服务
	最低咖啡用量	磨豆机中倒入少量咖啡豆
	煮咖啡豆	更换咖啡豆
	清洁剂残留物	冲洗机器
	杯子不洁	检查洗碗机
	水质不良（氯、硬度等）	检查水质 *水质 [▶ 31]*
咖啡味苦	温度太高	降低咖啡温度 饮料设置
	研磨太细	选择更粗的研磨 设置研磨粗糙度
	咖啡量太少	增加咖啡量 饮料设置
	烘焙过深	使用轻度烘焙的咖啡
咖啡发酸	温度太低	升高咖啡温度 饮料设置
	烘焙太浅	使用重度烘焙的咖啡
	研磨太粗糙	选择更细的研磨 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。
9. 清洁流量/无流量适配器。

13.2 短期停用（长达 3 周）

✓ 机器保持在原位。

1. 使用自动清洁功能清洁机器。*清洁 [▶ 48]*
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。

13.3 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，试运行时可能需要补救维护。

13.4 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。

保护机器免受下列因素影响：

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

必须满足下列条件：

- 机器中的液体完全排净时允许的存储温度：5-32 °C
- 相对湿度：最大 80 %
- 始终平稳且足够牢固
- 机器直立放置
- 机器及系统已排空
- 机器及松散零件已包装好，最好采用原包装

13.5 长时间存储或不使用后，重新试运行



注意

存储中性能下降

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

消耗性材料的弃置

- 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，这是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

电器类型	A600 (FCS4043)
尺寸：宽/高/深（mm）	340/540/600
重量（kg）	38
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
粉末料斗容量低（kg）	0,6
噪音排放（dB(A)）	< 70
环境温度（°C）	10-40
湿度（%）	最大 80
水箱（l）	4
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

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	150	194
咖啡/奶油咖啡	100	121
热水（200 毫升）	164	–
卡布奇诺	98	160
拿铁玛琪雅朵	102	155
牛奶咖啡	124	186
巧克力	111	–

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
200 伏	2LPE	4700 W	30 A	50-60 Hz
200 伏	2LPE	2450 W	16 A	50-60 Hz
200 伏	3LPE	6800 W	30 A	50-60 Hz
200 - 220 伏	2LPE	4500-5300 W	30 A	60 Hz
220 伏	1LNPE	2400 W	16 A	50 Hz
220 - 240 伏	1LNPE	2400-2800 W	10 A	50-60 Hz
220 - 240 伏	1LNPE	2400-2800 W	16 A	50-60 Hz
220 - 240 伏	1LNPE	4400-5500 W	30 A	50-60 Hz
220 - 240 伏	3LPE	5600-7900 W	30 A	50-60 Hz
380 伏	3LNPE	6300 W	16 A	50-60 Hz
380 - 415 伏	3LNPE	6300-7500 W	16 A	50-60 Hz

符号

5-Schritte-Methode 48
电子零件
  弃置 79
牛奶系统清洁剂
  滤芯 14
弃置 79
清洁用品
  弃置 79
塑料部件
  弃置 79
最小间隙 30

A

Abwassertank (extern) 80
安全 7
Auslauf 44, 45, 47
Ausserbetriebnahme 77

B

Bedienungsanleitung 14
Bohnen
  弃置 79

C

擦拭保护 51
操作模式
  非自助服务模式 74
  快速选择 27
  收银机 27
  自助服务 74
产品质量 76
盛水盘
  液体弃置 79
CHENG SHUI SHAN KUO ZHAN ZHUANG ZHI 15
尺寸 29
错误消息 74
错误信息
  描述 12
  颜色代码 12

D

盛水栅 40
盛水盘 40

F

粉末
  弃置 79
符号 10
  控制面板 10
  软件 10
  说明 10
付账模式 28

G

PIN 码 54
Getränk
  beziehen 44, 45, 47

K

咖啡机
  清洁 49
咖啡渣
  弃置 79
Kaffeebohnen
  einfüllen 33
开始按钮 10
控制面板 10

L

类型代码 18, 19
Leistungsdaten 80
量杯 14

M

Manual Set 14
媒体
  备份 72
  加载 72
Milch
  einfüllen 35
铭牌 16

N

牛奶系统清洁剂
  定量瓶 14

O

操作面板 40

P

排除故障 75
  机器故障 74
屏幕
  擦拭保护 51
  清洁 51

Q

清洁容器
  液体弃置 79

清洁药片 14
清洁 49
取消按钮 10

R

Reinigung
盛水栅 40
盛水盘 40

S

水质 31

T

提示 10
停用 77

U

Umgebungsbedingungen 80

V

Verkalkung 9

W

Wasserhärte ermitteln 31
Wassertank 80
五步法 10

Y

研磨粗糙度 37
研磨机调节扳手 15
要求 10
预期用途 6
运输 79

Z

主水管结合配件
要求 30

原版用户手册 • 20109385 • 03 • 2023/3/14



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