

MODE D'EMPLOI A300

FCS4070



Lisez le mode d'emploi avant de travailler sur la machine.

Conservez les instructions à proximité de la machine et transmettez-les à l'opérateur suivant en cas de vente ou de cession de la machine.



IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

Discover more at coffee.franke.com



SOMMAIRE

1	Pour votre sécurité	6
1.1	Utilisation conforme aux prescriptions	6
1.2	Conditions requises pour l'utilisation de la machine à café	6
1.3	Explication des consignes de sécurité	7
1.4	Dangers liés à l'utilisation de la machine à café	8
2	Explication des symboles	11
2.1	Symboles du manuel d'utilisation	11
2.2	Symboles du logiciel	11
3	Contenu de la livraison	15
4	Identification	17
4.1	Position de la plaquette signalétique	17
4.2	Code type	18
5	Description de l'appareil	19
5.1	Machine à café	19
5.2	Appareils auxiliaires	20
5.3	Vue d'ensemble des modes de fonctionnement	22
5.4	Franke Digital Services (option)	23
6	Installation	24
6.1	Mesures préparatoires	24
6.2	Dimensions	24
6.3	Exigences en matière d'alimentation en eau	26
6.4	Installation et préparation de la machine à café	28
6.5	Raccordement de l'eau	28
6.6	Raccordement des eaux usées	29
6.7	Raccordement du circuit électrique	29
6.8	Allumer la machine	30
7	Première mise en marche de la machine	31
7.1	Remplir les ressources	32
7.2	Insérer la cartouche de détartrage	32
8	Remplissage et vidage	34
8.1	Remplir la machine	34
8.2	Remplir le réservoir de grains	34
8.3	Manipulation et conservation des grains de café torréfié	35
8.4	Remplir le réservoir à poudre	36
8.5	Remplir le réservoir d'eau	36
8.6	Remplissage de l'unité de refroidissement	37
8.7	Régler le degré de mouture	38

8.8	Vider le compartiment à poudre	39
8.9	Vider le bac à marc	40
8.10	Vider le bac collecteur	40
8.11	Vider l'unité de refroidissement	42
9	Prélèvement des boissons	44
9.1	Prélèvement des boissons avec Quick Select	44
9.2	Prélèvement d'une boisson avec Cash Register	44
9.3	Prélèvement d'eau chaude	45
9.4	Sortie de vapeur	46
10	Nettoyage	47
10.1	Introduction	47
10.2	Accessoires de nettoyage nécessaires	47
10.3	Méthode à 5 étapes	47
10.4	Démarrer le nettoyage	48
10.5	Desserrer la protection des doigts du compartiment à grains pour le nettoyage	48
10.6	Nettoyage du brise-jet	49
10.7	Nettoyer chaque semaine	49
10.8	Rincer la machine à café	52
10.9	Kit d'entretien	53
11	Détartrage	55
11.1	Fréquence du détartrage	55
11.2	Effectuer un détartrage	55
12	Configuration	57
12.1	Ouvrir le niveau Entretien	57
12.2	Codes PIN	57
12.3	Méthodes de saisie	57
12.4	Mes réglages	58
13	Personnalisation et transfert des données	64
13.1	Aperçu	64
13.2	Fonctions multimédia	64
13.3	Gérer Digital Signage via une clé USB	64
13.4	Configuration de l'application	65
13.5	Sauvegarder/charger les données	67
13.6	Définir les valeurs par défaut	68
13.7	Activer les configurations	68
14	Résolution des erreurs	69
14.1	Messages d'erreur	69
14.2	Résolution des erreurs du système	70
14.3	Conseils pour de bonnes boissons à base de café	72

14.4	Aide en cas de problèmes de qualité des produits	72
15	Mise hors service	74
15.1	Préparer la mise hors service	74
15.2	Sauvegarder les données	74
15.3	Mise hors service temporaire (jusqu'à 3 semaines)	74
15.4	Mise hors service prolongée	74
15.5	Transport et stockage	75
15.6	Remise en service après une période de stockage ou de mise à l'arrêt prolongée	75
16	Éliminer les pièces	76
17	Caractéristiques techniques	77
17.1	Performances selon DIN 18873-2:2016-02	77
17.2	Données de raccordement électrique	77
	Stichwortverzeichnis	78

1 POUR VOTRE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation conforme aux prescriptions

1.1.1 Machine à café

- La machine à café A300 est un appareil commercial de préparation de boissons destiné à une utilisation dans le domaine de la restauration, dans les bureaux et dans les environnements de ce type.
- Le A300 est conçue pour traiter des grains de café entiers, du chocolat en poudre adapté à la distribution automatique et du lait frais.
- Le A300 est conçue pour traiter des grains de café entiers, du chocolat en poudre adapté à la distribution automatique et du lait frais.
- La A300 est destinée à la préparation de boissons en conformité avec les présentes instructions et avec ses caractéristiques techniques.
- La A300 est destinée à une utilisation en intérieur.

Attention

- La A300 ne convient pas à une utilisation en extérieur.

1.1.2 Appareils auxiliaires

Unité de refroidissement

- L'unité de refroidissement doit uniquement servir à maintenir au frais le lait destiné à la préparation de café par une machine à café Franke.
- N'utilisez que du lait prérefroidi (2-5 °C).
- Lorsque l'unité de refroidissement n'est pas en fonctionnement, retirez le lait. Conservez le lait dans un réfrigérateur adapté à cet effet.
- Utilisez exclusivement les détergents conseillés. D'autres détergents peuvent laisser des résidus dans le système lait.
- L'unité de refroidissement est destinée exclusivement à une utilisation en intérieur.
- Veuillez respecter la déclaration de conformité fournie avec l'appareil.

Chauffe-tasses

- Le chauffe-tasses est exclusivement destiné à préchauffer les tasses à café et les verres nécessaires à la préparation des boissons.

Attention

- Les verres en papier ou plastique sont interdits. Le chauffe-tasses n'est pas adapté pour sécher des torchons ou d'autres serviettes. Les tasses ne doivent pas être couvertes lorsqu'elles sont réchauffées.

Système de décompte

- Le système de décompte peut être utilisé selon la version en association avec différents modes de paiement. Exemples : paiement avec des pièces, des cartes ou des systèmes de paiement mobiles.

1.2 Conditions requises pour l'utilisation de la machine à café

- La machine à café A300 est destinée à une utilisation par un personnel formé ou en libre-service.

- Pour la protection des utilisateurs, les machines disponibles en libre-service doivent être placées sous surveillance constante.
- Tout opérateur de la A300 doit avoir lu et compris les instructions. Cela n'est pas le cas pour l'utilisation en libre-service.
- Veuillez lire entièrement ces instructions et vous assurer de les avoir bien comprises avant la mise en service de la A300 et des appareils auxiliaires.
- N'utilisez ni la A300 ni les appareils auxiliaires si vous ne connaissez pas leurs fonctions.
- N'utilisez pas la A300 si les tuyaux de raccordement de la A300 ou des appareils auxiliaires sont détériorés.
- N'utilisez pas la A300 si la A300 ou les appareils auxiliaires n'ont pas été nettoyés ou remplis selon les prescriptions.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser la A300 ou les appareils auxiliaires.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou manquant d'expérience et de connaissances techniques sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant son utilisation sûre et en connaissance des risques associés à son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec ce produit. Le nettoyage et la maintenance par les utilisateurs ne peuvent être réalisés par des enfants que sous surveillance.
- Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, ne doivent utiliser la A300 et les appareils auxiliaires que sous surveillance ou après une instruction suffisante par une personne responsable de leur sécurité, et ne doivent pas jouer avec la A300 et les appareils auxiliaires.
- Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage de la A300 ou des appareils auxiliaires.

1.3 Explication des consignes de sécurité

Afin de protéger les personnes et les biens matériels, veuillez respecter les consignes de sécurité.

Symbole et mot-clé symbolisent la gravité du danger.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique des situations éventuellement dangereuses qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures graves voire la mort.



ATTENTION

PRUDENCE indique des situations potentiellement dangereuses qui, Si elle n'est pas évitée, des blessures légères ou mineures peuvent en résulter.



REMARQUE

AVIS attire votre attention sur des risques de dommages sur la machine.

1.4 Dangers liés à l'utilisation de la machine à café



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La surcharge électrique du câble d'alimentation peut être source de chaleur et causer un incendie.

- a) N'utilisez pas de bloc multiprise filaire ou mural ni de rallonge pour brancher la machine à café à l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Danger de mort par électrocution

Les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés peuvent causer un choc électrique.

- a) Ne raccordez pas au réseau électrique de câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
- b) Remplacez les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
Lorsque le câble d'alimentation est installé fixement, contactez votre technicien de service. Lorsque le câble d'alimentation n'est pas installé fixement, commandez et utilisez un nouveau câble d'alimentation d'origine.
- c) Veillez à ce que la machine et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles qu'une cuisinière électrique, une gazinière ou un four.
- d) Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
- e) Lorsque vous débranchez l'appareil du réseau électrique, tirez toujours sur le connecteur mâle et pas sur le câble.



AVERTISSEMENT

Danger de mort par choc électrique

La pénétration de liquides/d'humidité dans la machine ou des fuites peut entraîner une électrocution.

- a) Ne dirigez jamais un jet de liquide ou de vapeur vers la machine.
- b) Ne versez jamais de liquide sur la machine.
- c) Ne plongez jamais la machine dans un liquide.
- d) En cas de fuite ou de pénétration de liquide/d'humidité, débranchez la machine du secteur.



AVERTISSEMENT

Danger de mort par électrocution

Les interventions, réparations ou opérations d'entretien menées de manière incorrecte sur des installations électriques peuvent causer une électrocution.

- a) Les pièces électriques ne doivent être réparées que par un technicien de service utilisant des pièces de rechange d'origine.
- b) Les travaux d'entretien ne doivent être effectués que par des personnes autorisées possédant la qualification requise.



AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement

Les enfants peuvent s'étouffer avec les emballages en plastique.

- a) S'assurer que les enfants ne puissent en aucun cas avoir accès aux emballages en plastique.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Pendant le rinçage, de l'eau chaude sort de l'appareil.

- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.
- b) Ne placez rien sur la grille récolte-gouttes.
- c) EN CAS DE BRÛLURE : rafraîchissez immédiatement la blessure et, selon la gravité, consultez un médecin.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

- a) Faites preuve de prudence lors de la manipulation de boissons chaudes.
- b) N'utilisez que des conteneurs à boissons adaptés.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Pendant le nettoyage, des liquides chauds et de la vapeur s'échappent et peuvent provoquer des brûlures.

- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures

L'introduction d'objets dans le compartiment à grains ou dans le moulin peut entraîner des projections de débris et occasionner des blessures.

- a) N'insérez pas d'objet dans les compartiments à grains ou dans le moulin.



ATTENTION

Risque de coupures/écrasements

Le mécanisme de transport du compartiment à poudre peut causer des blessures par coupure ou par écrasement.

- a) Nettoyez le compartiment à poudre avec précaution.

**ATTENTION****Irritation due aux détergents**

Les pastilles de nettoyage, le détergent pour système lait et le détartrant peuvent provoquer des irritations des yeux ou de la peau.

- a) Respectez les mises en garde figurant sur les étiquettes des détergents.
- b) Évitez tout contact avec les yeux et la peau.
- c) Lavez-vous les mains après tout contact avec des détergents.
- d) Les détergents ne doivent pas se mélanger avec les boissons.

**ATTENTION****Risque sanitaire dû à la formation de germes**

Si le nettoyage est insuffisant, des restes alimentaires peuvent imprégner la machine et les buses de sortie, et contaminer les produits.

- a) N'utilisez pas la machine si elle n'a pas été nettoyée correctement, selon les instructions.
- b) Nettoyez la machine quotidiennement selon les instructions.
- c) Informez le personnel de service des mesures de nettoyage obligatoires.

**ATTENTION****Risque sanitaire dû à la formation de germes**

En cas d'inutilisation prolongée, des résidus peuvent se déposer dans la machine.

- a) Nettoyez la machine après une inutilisation prolongée (plus de 2 jours).

**ATTENTION****Formation de moisissures**

De la moisissure peut se former sur le marc de café.

- a) Videz et nettoyez le bac à marc au moins une fois par jour.

**REMARQUE****Dommages sur la machine dus au tartre**

Si la dureté de l'eau est mal réglée, la machine à café peut s'entartre. Les dépôts de calcaire peuvent endommager la machine à café.

- a) Mesurez la dureté de l'eau lors de la mise en service. Réglez ensuite la dureté de l'eau mesurée dans le menu Mise en service. Calculez la dureté de l'eau au moyen de bandelettes réactives



Pour le détartrage, utiliser uniquement le détartrant concentré Franke (numéro d'article 560.0589.837). Celui-ci permet d'assurer un détartrage fiable.

- a) Commander le détartrant concentré à temps afin de pouvoir procéder au détartrage dès que la demande de détartrage s'affiche sur l'unité de commande de la machine à café.

2 EXPLICATION DES SYMBOLES

2.1 Symboles du manuel d'utilisation

2.1.1 Indications

Symbole	Description
	Nettoyer les composants suivant la méthode à 5 étapes
	Des conseils et des astuces ainsi que des informations supplémentaires sont à votre disposition sous ce symbole
	Conditions requises pour pouvoir passer aux étapes suivantes
	Degré de mouture fin
	Degré de mouture grossier
	Informations pour l'optimisation de la qualité dans la tasse
	Résultat ou résultat intermédiaire de l'opération
	Compartiment à grains
	Compartiment à poudre
	Remplir le réservoir d'eau
	Vider le bac à marc

2.2 Symboles du logiciel

2.2.1 Symboles de navigation et commande

Symbole	Désignation	Description
	Touche d'annulation	Annuler la préparation

Symbole	Désignation	Description
	Page précédente/suivante	Parcourir les menus à plusieurs pages
	Touche de démarrage	Démarrer la préparation

2.2.2 Symboles sur le tableau de bord et l'interface utilisateur



En cas d'erreur, un symbole indiquant les composants concernés s'affiche sur le tableau de bord. Vous trouverez de plus amples informations dans le chapitre *Résolution des erreurs* [69].

Symbole	Désignation	Description
	Logo Franke	Ouvrir le niveau Entretien
	Café moulu	
	Mode économie d'énergie	Commuter la machine en Mode économie d'énergie
	Entretien/Nettoyage	Il est temps de nettoyer ou d'entretenir la machine
	Rinçage	La machine doit être rincée ou est en cours de rinçage
	Détartrage	Détartre la machine à café
	Filtre à eau	
	Bac à marc	Le bac à marc doit être vidé
	Bac collecteur	Le bac collecteur est plein ou n'a pas été inséré correctement
	Porte	La porte est ouverte
	Réservoir d'eau	Le réservoir d'eau est vide ou absent
	Décompte	Décompte activé
	Service/Réglage/Administration	

Symbole	Désignation	Description
	Paramètres de boisson	
	Langue	Régler la langue
	Modifier	Éditer les paramètres
	Personnalisation	Modifier les boissons et l'affichage
	Images publicitaires	
	Régler la machine	
	Produit	
	Gestion des droits	Gérer les droits des opérateurs
	Grains de café	Le compartiment à grains est vide ou n'a pas été inséré correctement
	Lait	Le réservoir à lait est vide ou n'a pas été inséré correctement
	Ressource poudre	Le compartiment à poudre est vide ou n'a pas été inséré correctement
	Paramètres des ressources	Régler les ressources
	Informations système	
	Compteur	
	Compteur de produits individuels	
	Inactif	
	Transfert des données	Les données sont transmises

2.2.3 Représentation des messages d'erreur



Les produits « grisés » ne peuvent pas être préparés. Le symbole lumineux sur le tableau de bord vous permet d'accéder au message d'erreur.



Si tout le système est concerné par une erreur, le message d'erreur s'affiche automatiquement.

Code couleurs des messages d'erreur

	Interruption temporaire
	Fonctionnement du système sans restriction
	Fonctionnement du système restreint
	Certaines voire toutes les ressources sont bloquées

3 CONTENU DE LA LIVRAISON



Le contenu de la livraison peut varier en fonction de la configuration de l'appareil. Vous pouvez acquérir d'autres accessoires directement auprès de votre revendeur ou de la société Franke Kaffeemaschinen AG à Aarburg.

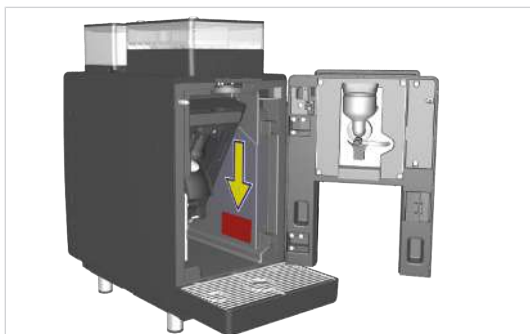
	Désignation d'article	Numéro d'article
	Machine à café A300 (FCS4070)	
	Kit de manuels	560.0595.471
	Détartrant concentré	560.0589.837
	Pastilles de nettoyage (100 pcs)	567.0000.010
	Pastilles de nettoyage (Chine)	567.0000.016
	Pastilles de nettoyage (États-Unis/Canada)	567.0000.002
	Produit nettoyant pour systèmes lait (bouteille de dosage)	567.0000.005
	Produit nettoyant pour systèmes lait (bouteille de dosage) (États-Unis/Canada/Mexique)	567.0000.006
	Verre doseur 1000 ml	560.0002.653
	Bandelette de test de dureté d'eau	560.0004.060
	Brosses de nettoyage	560.0003.728
	Brosse intérieure (Option SU05)	560.0001.019
	Brosse pour tuyau souple	560.0007.380

	Désignation d'article	Numéro d'article
	Pinceau de nettoyage	560.0003.716
	Chiffon microfibre	560.0002.315
	Réservoir collecteur	560.0612.966
	Sortie de lait simple Voir les instructions de montage ci-jointes	560.0613.850
	Adaptateur de rinçage pour raccord lait sans UR	560.0006.326
	Jeu de tuyaux	560.0528.449
	Joint plat 10 x 15 x1,6 PTFE	560.0003.681
	Filtre d'aspiration	560.0641.360

4 IDENTIFICATION

4.1 Position de la plaquette signalétique

4.1.1 Machine à café



La plaquette signalétique de la machine à café se situe sur la paroi interne droite.

4.1.2 Unité de refroidissement SU05



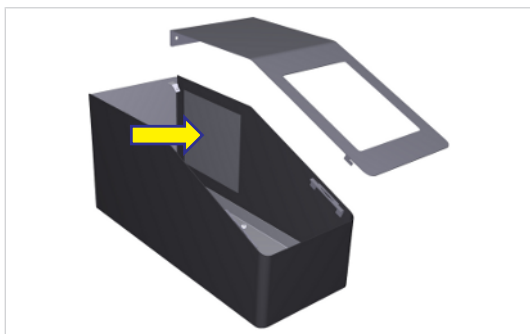
La plaquette signalétique de l'unité de refroidissement SU05 se trouve sur la cloison intérieure gauche.

4.1.3 CW (Option)



La plaquette signalétique du chauffe-tasses se trouve à l'intérieur, sur la paroi arrière.

4.1.4 AC125 (option)



La plaquette signalétique pour l'AC125 se trouve sur le côté intérieur droit.

4.2 Code type

4.2.1 Machine à café

Code type	Description
A300	Machine à café (tout automatique) Ligne de produits : A Taille : 300
1G	1 moulin
2G	2 moulins
1P	1 doseur de poudre
2P	2 doseurs de poudre
EC	EasyClean
H1	Sortie d'eau chaude gauche
FM	FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
MS	MilkSystem (système lait)
NM	NoMilk (machine à café sans système lait)
S1	Lance de vapeur
W3	Réservoir d'eau interne
W4	Raccordement en eau

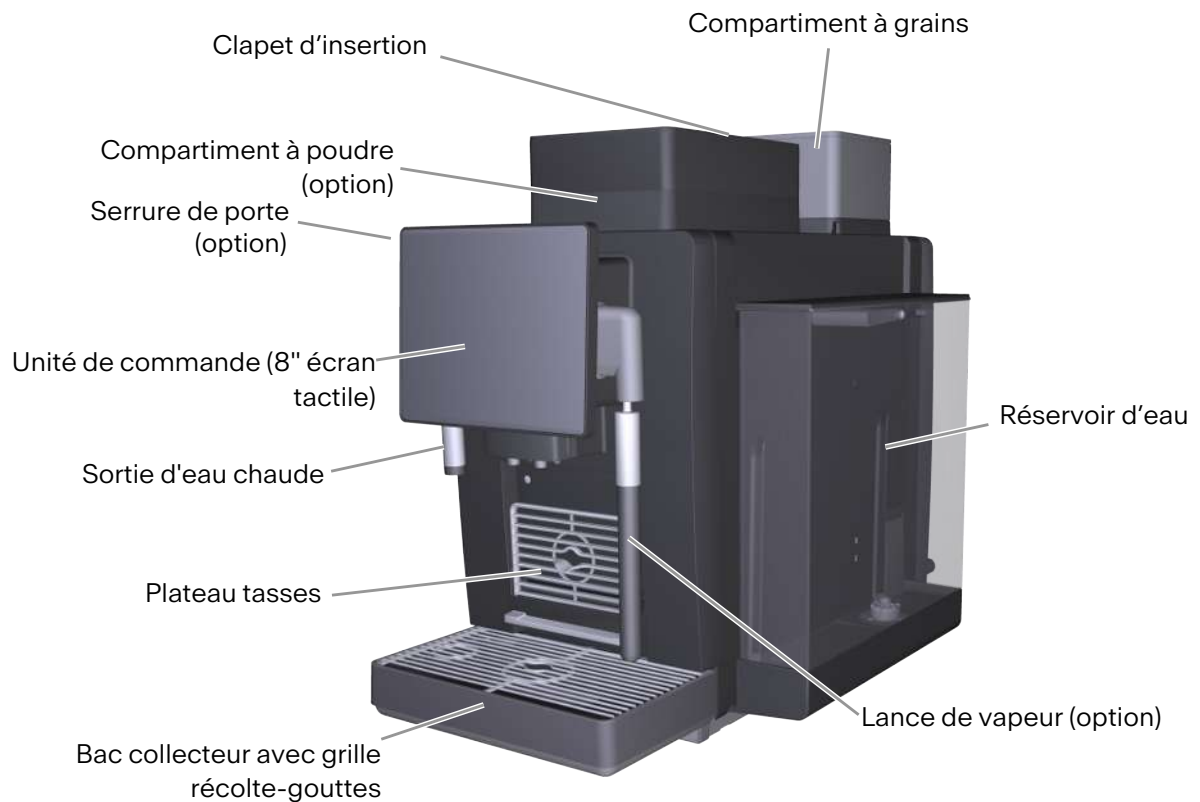
4.2.2 Appareils auxiliaires

Code type	Description
SU03	Unité de refroidissement (3 l), positionnée à côté de la machine à café
SU05	Unité de refroidissement (5 l), positionnée à côté de la machine à café
KE200	Unité de refroidissement (4 l), positionnée à côté de la machine à café
CW	Chauffe-tasses
FM	FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
EC	EasyClean
MS	MilkSystem (système lait)
AC	Système de décompte
CL	Sans espèces (cashless)

5 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

5.1 Machine à café

La machine à café A300 dispose de nombreuses options. Selon sa configuration, votre machine à café peut avoir un aspect différent.



5.1.1 standard

- Écran tactile 8"
- Un moulin (arrière, gauche)
- Sortie d'eau chaude
- Raccordement en eau ou réservoir d'eau
- Système de détartrage automatique

5.1.2 Options

- Extension pour compartiment à grains
- Doseur de poudre simple
- Double doseur de poudre
- Lance de vapeur S1 (uniquement pour MS EC)
- Éjection du marc de café (uniquement avec raccordement en eau)
- Serrure de porte
- Compartiments à grains et à poudre refermables

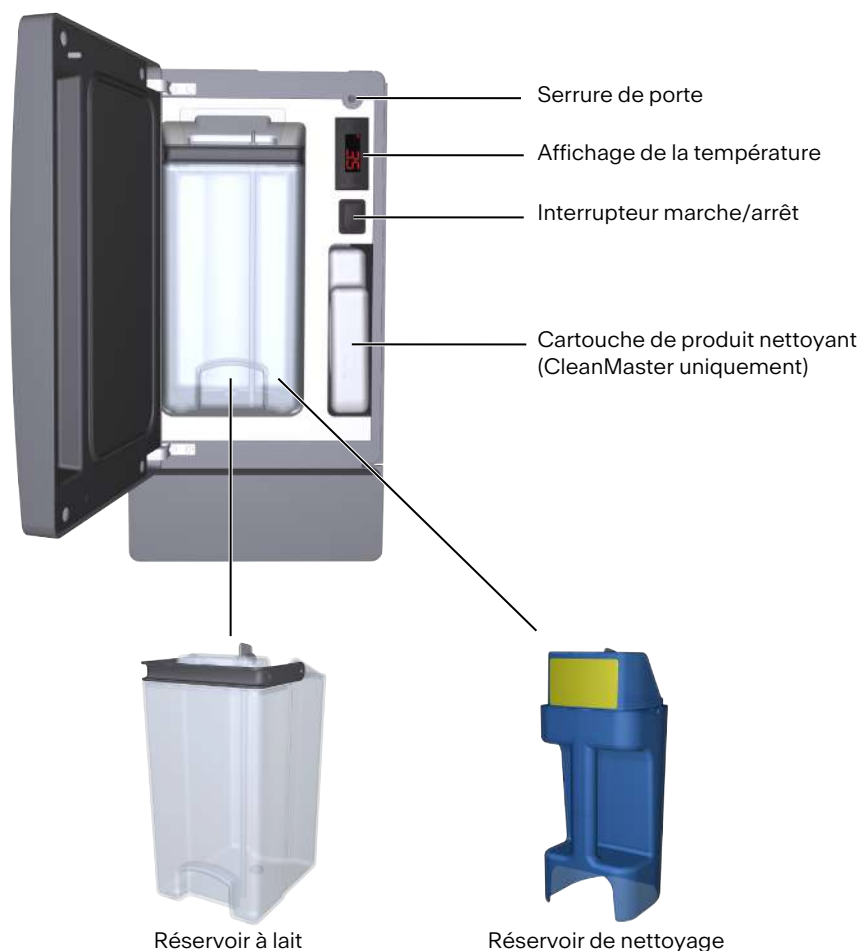
- Compartiment à grains verrouillable
- Pieds, 40 mm
- Pieds de réglage, 70 mm
- Pieds de réglage, 100 mm
- Franke Digital Services

5.1.3 Versions

Alimentation en eau	Type de produit
A300 avec raccordement en eau	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC
A300 avec réservoir d'eau	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC

5.2 Appareils auxiliaires

5.2.1 Pièces de l'unité de refroidissement

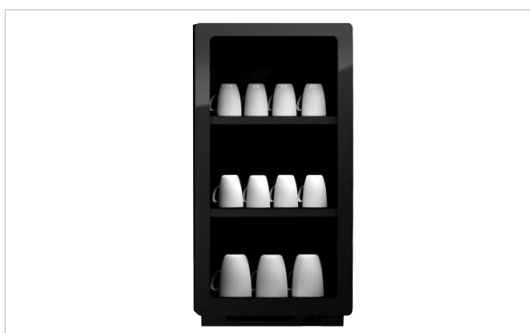


SU05



SU03

5.2.2 Chauffe-tasses



Un bon café est encore meilleur dans une tasse préchauffée. Le chauffe-tasses, avec quatre tablettes latérales chauffantes, est idéalement adapté à votre machine à café.

5.2.3 Système de décompte



Le système de décompte sert à traiter les transactions de paiement et à enregistrer les données de décompte.

Interfaces :

- VIP

Systèmes de paiement :

- lecteur de cartes

5.3 Vue d'ensemble des modes de fonctionnement



Le mode de fonctionnement adapté dépend de votre utilisation de la machine à café, de votre gamme de produits et des souhaits de vos clients.

Votre technicien de service se fera un plaisir de régler le mode de fonctionnement qui vous convient.

5.3.1 Interface utilisateur

5.3.2 Mode de fonctionnement Quick Select



Le mode de fonctionnement Quick Select correspond au réglage par défaut pour l'utilisation de la machine en libre-service. Lorsque votre client a sélectionné une boisson, il peut l'adapter à ses goûts au cours d'une deuxième étape si les options de produit sont activées.

Structure de l'interface utilisateur

- Niveau 1 : sélection du produit, jusqu'à 5 pages, affichage de 6, 12 ou 20 touches produit par page
- Niveau 2 : modification de la boisson, sélection des options de produit, démarrage de la préparation

Adaptations individuelles

- Affichage : 2x3, 3x4 ou 4x5 produits par page
- Agencement personnalisé des boissons

5.3.3 Modes d'utilisation en combinaison avec le Mode Crédit



Le Mode Crédit fonctionne avec chaque mode de fonctionnement et affiche le prix du produit, le crédit et le crédit manquant sur l'unité de commande.



Dans l'état Drink Selection, aucune option de boisson ne peut être ajoutée en Mode Crédit.

Activez le Mode Crédit dans le menu Mes réglages dans 1 Régler la machine > 1.12 Décompte. Sélectionnez Activer le décompte.



Affichage

- Prix des produits
- Crédit
- Crédit manquant

Option de menu 1.12 Décompte

5.4 Franke Digital Services (option)

Développés pour le parc de machines à café Franke, nos Digital Services vous donnent le contrôle et vous offrent une vue d'ensemble de toutes les activités et informations de vos machines à café. La commande centralisée à distance, par exemple pour les mises à jour des logiciels et des configurations, évite les interventions sur place.

Pour plus d'informations, consultez votre technicien de service Franke ou le site Web Franke.

6 INSTALLATION

6.1 Mesures préparatoires

- Le raccordement au réseau électrique de la machine à café doit être sécurisé par un interrupteur différentiel (FI).
- Il doit être possible d'isoler chacun des pôles de l'alimentation électrique à l'aide d'un commutateur.
- Le raccordement en eau doit être conforme aux **Exigences en matière d'alimentation en eau [26]** et aux règles et réglementations locales et nationales.
- La machine à café doit être raccordée à l'alimentation en eau au moyen du jeu de tuyaux souples fourni. N'utilisez pas de tuyau d'eau existant.
- Veiller à ce que la machine à café puisse être placée sur un support horizontal et stable. L'unité de commande doit se trouver à hauteur des yeux et permettre une utilisation ergonomique.

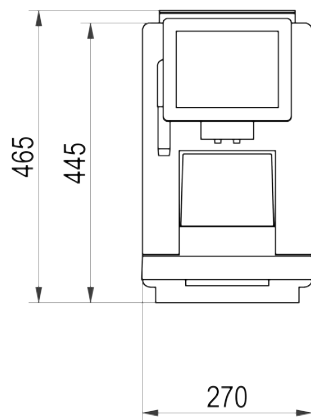


Vous devez avoir effectué les préparatifs avant l'installation de votre machine à café par un technicien de service. Le technicien de service est chargé de l'installation et de la première mise en service de votre machine à café. Il vous informera des fonctions de base.

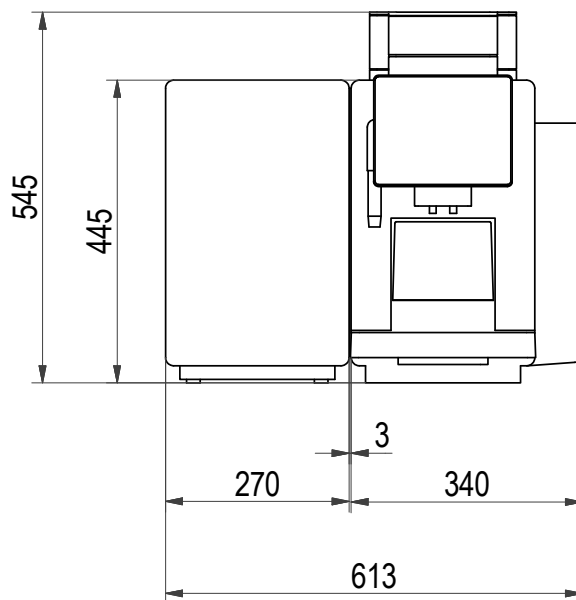
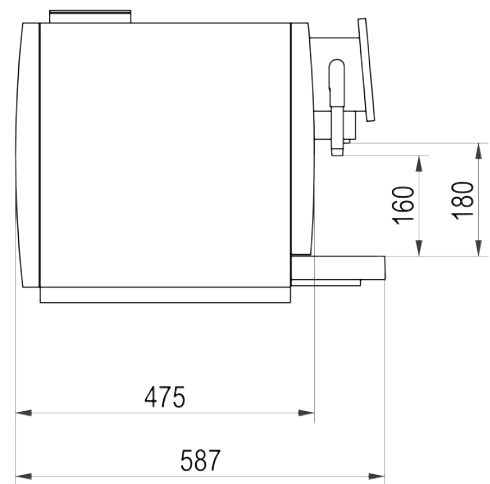
6.2 Dimensions



Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



A300 avec raccordement en eau



A300 avec réservoir d'eau et SU03

Distances minimales

- Par rapport au mur : 50 mm
- En haut : 200 mm (pour le remplissage et le retrait du compartiment à grains)
- À droite : 100 mm (pour l'ouverture de la porte)



REMARQUE

Domages en cas de surchauffe

Des distances insuffisantes par rapport au mur et le haut peuvent entraîner une accumulation de chaleur dans la machine et occasionner des dysfonctionnements.

- a) Respecter les cotes de montage et les espaces prescrits.
- b) S'assurer que les espaces libres ne sont pas obstrués.

6.2.1 Pieds

Le A300 est livré avec des pieds.

- Pieds de 40 mm (standard)
- Pieds de 7 mm (option)
- Pieds de 70 mm (option)
- Pieds de 100 mm (option)

Les irrégularités et différences de hauteur peuvent être compensées en réglant les pieds de réglage.

6.3 Exigences en matière d'alimentation en eau

6.3.1 Raccordement en eau

Pression de l'eau	0,8-8,0 bar
Débit	>100 ml/s
Température de l'eau	<25 °C
Branchement au raccordement en eau	Écrou-raccord G3/8" et tuyau souple en métal l = 1500 mm
	Raccorder uniquement à l'aide du jeu de tuyaux fourni

- Le raccordement en eau doit respecter les caractéristiques techniques ainsi que les réglementations locales et nationales.
- Le raccordement en eau doit être protégé contre le refoulement.
- Le raccordement en eau doit être muni d'une soupape d'arrêt et d'un clapet anti-retour pouvant être contrôlé, avec filtre en amont. Le filtre doit pouvoir être retiré pour le nettoyage.
- L'eau ne doit pas être prélevée d'un système de détartrage domestique.
- Filtre avec au moins 100 mailles/pouce (UL)

6.3.2 Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure



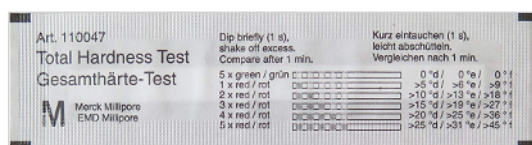
REMARQUE

Dommages sur la machine dus au tartre

Si la dureté de l'eau est mal réglée, la machine à café peut s'entartre. Les dépôts de calcaire peuvent endommager la machine à café.

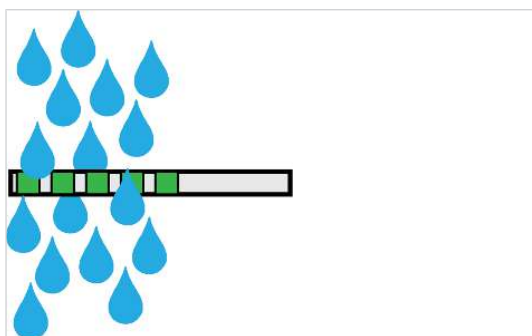
- a) Mesurez la dureté de l'eau lors de la mise en service. Réglez ensuite la dureté de l'eau mesurée dans le menu Mise en service.

Le niveau de dureté de l'eau utilisée détermine la capacité du filtre à eau (uniquement avec le raccordement en eau) et la quantité d'eau entre les détartrages. Si le niveau de dureté a été saisi dans le programme de la machine, la demande de détartrage correcte s'affiche automatiquement.



Bandelette de mesure de la dureté de l'eau emballée

1. Déballez la bandelette de mesure.



2. Plonger la bandelette de mesure dans l'eau pendant 1 s.

3. Secouer légèrement la bandelette de mesure.



⇒ La bandelette de mesure change de couleur.

4. Après une minute, lire le niveau de dureté. Le niveau de dureté correspond au nombre de champs colorés en rouge.

5. Saisir le résultat de la mesure dans le menu Entretien de la machine à l'élément **Réglages de l'eau** [62].

Tableau de conversion; Messages de détartrage pour machines sans filtre à eau

Niveau de dureté	Résultat sur la bandelette de mesure	Dureté de l'eau	Demande de détartrage après	Détartrage obligatoire après
0	0 x rouge	>0° dH/>0°e/>0°fH	12 jours de fonctionnement	14 jours de fonctionnement
1	1 x rouge	>5° dH/>6°e/>9°fH	100 l	125 l
2	2 x rouge	>10° dH/>13°e/>18°fH	80 l	100 l
3	3 x rouge	>15° dH/>19°e/>27°fH	60 l	75 l
4	4 x rouge	>20° dH/>25°e/>36°fH	40 l	50 l
5	5 x rouge	>25° dH/>31°e/>45°fH	20 l	25 l

6.3.3 Qualité de l'eau

Dureté totale :	4 – 8° dH GH (dureté totale allemande) 7 – 14° fH GH (dureté totale française) 4,2 à 8,3 GPG 70–140 ppm (mg/l)
Dureté carbonatée	3–6° dH / 50–105 ppm (mg/l)
Acidité/pH	6,5–7,5 pH
Teneur en chlore	< 0,5 mg/l
Teneur en chlorure	< 30 mg/l
MDT (matières dissoutes totales)	30–150 ppm (mg/l)
Conductivité électrique (mesurée)	50–200 µS/cm (microsiemens)
Teneur en fer	< 0,3 mg/l

- Couleur : claire
- Goût : frais et pur
- Odeur : sans odeur perceptible
- Pas de particules de rouille dans l'eau

6.3.4 Évacuation de l'eau

- Tuyau d'écoulement : D = 20 mm, L = 2000 mm
- Raccord au siphon situé plus bas

6.4 Installation et préparation de la machine à café

Déballage et vérification du contenu de la livraison

1. Contrôler la présence de dommages liés au transport sur l'emballage.
2. Déballer l'appareil.
3. Contrôler que la livraison est complète (voir le Contenu de la livraison et la commande).

Ordre de montage

- Préparer l'emplacement d'installation.
- Préparer les appareils.
- Raccorder les appareils et les relier.
- Mettre les appareils à niveau et corriger la hauteur à l'aide des pieds de réglage.
- Fixer les appareils avec des éléments de raccordement.



REMARQUE

Dommages en cas de surchauffe

Des distances insuffisantes par rapport au mur et le haut peuvent entraîner une accumulation de chaleur dans la machine et occasionner des dysfonctionnements.

- a) Respecter les cotes de montage et les espaces prescrits.
- b) S'assurer que les espaces libres ne sont pas obstrués.

6.5 Raccordement de l'eau

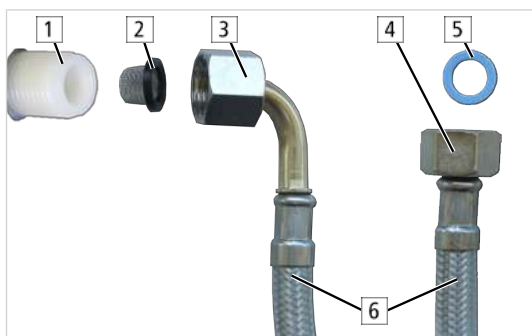


REMARQUE

Dégât des eaux

Si le raccordement en eau n'est pas effectué de manière conforme, un dégât des eaux peut se produire. La réalisation correcte du raccordement en eau relève de la responsabilité de l'exploitant.

- a) Respectez les instructions de Raccordement d'eau.
- b) Contrôlez l'étanchéité du raccordement en eau.



1 Machine à café

2 Tamis avec joint

3	Raccord à la machine à café
5	Joint d'étanchéité

4	Raccord du système d'eau
6	Tuyau d'eau

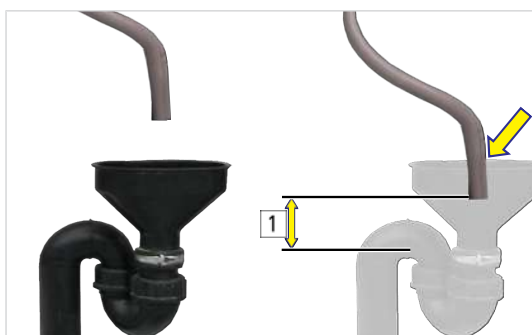
1. Rincer soigneusement le tuyau d'eau et la conduite d'eau pour éliminer toutes les impuretés.
2. Raccorder le tuyau d'eau au tamis sur la machine à café.
3. Raccorder le tuyau d'eau avec le joint d'étanchéité au système d'eau.
4. Serrer les vis à la main.



5. Ouvrir l'alimentation en eau.
6. Contrôler l'étanchéité du raccordement en eau.

6.6 Raccordement des eaux usées

- ✓ Les pièces nécessaires pour la fixation du tuyau des eaux usées sont disponibles.



1. Insérer le tuyau des eaux usées dans le siphon (barrière hygiénique) de manière à ce qu'il y ait une distance d'écoulement [1] d'au moins 50 mm. Le siphon doit toujours être ventilé.

2. Fixer le tuyau des eaux usées dans cette position [flèche], pour qu'il ne s'enfonce pas plus profondément dans le siphon ou ne soit pas retiré accidentellement.
3. Verser de l'eau dans le bac collecteur et contrôler l'écoulement.

6.7 Raccordement du circuit électrique



AVERTISSEMENT

Danger de mort par électrocution

Si le raccordement au secteur n'est pas équipé d'un dispositif de protection à courant résiduel, il existe un danger de mort en cas de choc électrique.

- a) Assurez-vous que le raccordement au secteur est effectivement protégé par un dispositif de protection à courant résiduel.



AVERTISSEMENT

Danger de mort par choc électrique

Des interventions menées de manière incorrecte sur des installations électriques peuvent entraîner une électrocution.

- a) Le personnel électricien qualifié est habilité à intervenir sur des installations électriques. Les personnes formées ne peuvent intervenir sur les installations électriques que sous la supervision d'un électricien qualifié.



AVERTISSEMENT

Danger de mort par électrocution

Les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés peuvent causer un choc électrique.

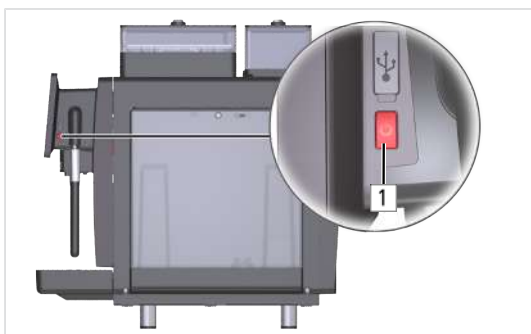
- a) Ne raccordez pas au réseau électrique de câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
- b) Remplacez les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
Lorsque le câble d'alimentation est installé fixement, contactez votre technicien de service. Lorsque le câble d'alimentation n'est pas installé fixement, commandez et utilisez un nouveau câble d'alimentation d'origine.
- c) Veillez à ce que la machine et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles qu'une cuisinière électrique, une gazinière ou un four.
- d) Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
- e) Lorsque vous débranchez l'appareil du réseau électrique, tirez toujours sur le connecteur mâle et pas sur le câble.

1. Sécuriser le circuit électrique.

2. Brancher chaque appareil séparément au réseau électrique.

3. Activer le circuit électrique.

6.8 Allumer la machine



⇒ La machine démarre.

- 1. Appuyer brièvement sur la touche [1].

7 PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE



Dès que la machine est branchée au réseau électrique, elle se met en marche. Lors de la première mise en marche, le logiciel vous guide dans les réglages de base à effectuer à la mise en service. Tous les réglages de base peuvent être modifiés par la suite :

Configuration

1. Raccorder la machine au réseau électrique.
⇒ La machine démarre et ouvre l'assistant d'installation.
2. Enlever le film protecteur de l'écran.
3. Effectuer les réglages de base en suivant les instructions de l'unité de commande – voir le tableau ci-dessous.

Régler la langue, l'heure et la date

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Langue	– de (allemand) – en (anglais) – fr (français) – ... 34 langues sont disponibles	Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée
Affichage 12/24 heures	12 heures 24 heures	
Heure		
– Heure	0 – 23/0 – 11	Régler l'heure
– Minute	0 – 59	Régler les minutes
Date		
– Jour	0 – 31	Régler le jour
– Mois	0 – 12	Régler le mois
– Année	2019 – 9999	Régler l'année
Fuseau horaire		Sélectionner le fuseau horaire dans la liste

Réglages de l'alimentation en eau

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Dureté de l'eau	Degrés de dureté 1 – 5	Saisir la dureté de l'eau mesurée Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure [26] La dureté de l'eau doit être réglée sur les machines à réservoir d'eau et les machines à raccordement en eau, mais sans filtre à eau
Filtre à eau	– Oui – Non	Uniquement avec le raccordement en eau

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Quantité de filtration	Type de filtre à eau Liste de sélection	En fonction du filtre à eau utilisé et de la dureté de l'eau

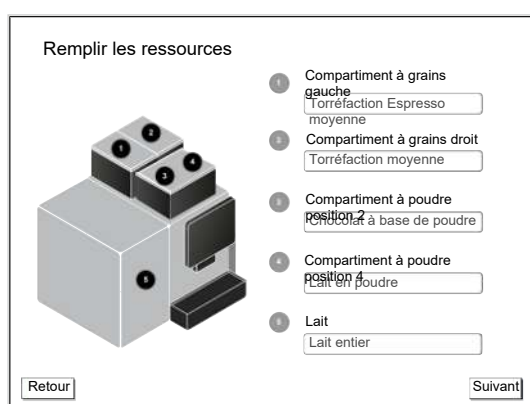
7.1 Remplir les ressources



Seules les ressources présentes selon la configuration de l'A300 sont affichées.



Le degré de mouture doit être adapté à la méthode de préparation, au café torréfié utilisé et à la boisson au café. Il est recommandé d'utiliser des moulins séparés pour la préparation d'Espresso, de Café Crème ou de café décaféiné. Il est ainsi possible de régler séparément le degré de mouture pour chaque type de café torréfié utilisé. **Régler le degré de mouture [38]**



2. Appuyer sur Suivant.

⇒ Vous avez effectué les réglages les plus importants et pouvez maintenant produire votre première boisson.

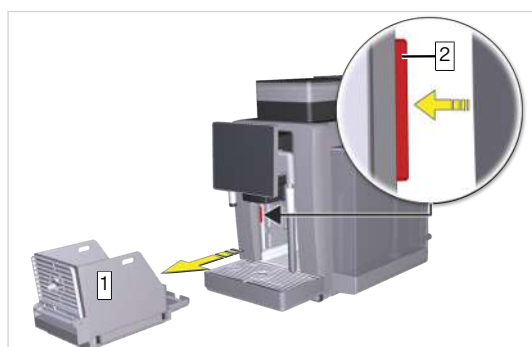
1. Remplir le réservoir de la matière première définie.



Pour modifier les boissons par défaut, appuyez sur le logo Franke dans le coin supérieur gauche. Respectez également les consignes du chapitre **Régler les boissons [58]**.

Vous pouvez modifier à tout moment les réglages effectués au cours de la mise en service dans le menu Entretien. **Configuration [57]**

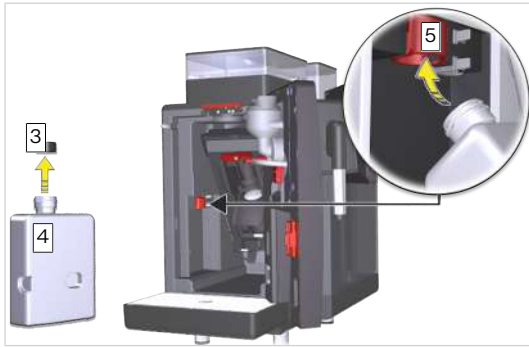
7.2 Insérer la cartouche de détartrage



1. Retirer le bac à marc [1].

2. Ouvrir la serrure de porte (en option) au moyen de la clé.

3. Actionner le verrouillage [2] à l'intérieur et ouvrir la porte.



4. Dévisser le bouchon à vis [3] de la cartouche [4].
5. Retirer la languette.
6. Insérer la cartouche de détartrage [4] dans le logement [5] rouge à l'oblique par en bas.
7. Fermer la porte.
8. Insérer le bac à marc.

8 REEMPLISSAGE ET VIDAGE

8.1 Remplir la machine

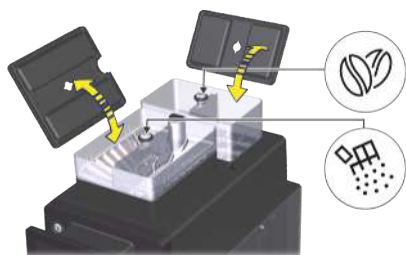


REMARQUE

Remplissage incorrect des compartiments

Un remplissage incorrect entraîne la production de produits de mauvaise qualité et peut entraîner des dommages de la machine.

- a) Remplissez le compartiment à grains de grains de café.
- b) Remplissez le compartiment à poudre avec de la poudre adaptée.



8.2 Remplir le réservoir de grains



AVERTISSEMENT

Risque de blessures

L'introduction d'objets dans le compartiment à grains ou dans le moulin peut entraîner des projections de débris et occasionner des blessures.

- a) N'insérez pas d'objet dans les compartiments à grains ou dans le moulin.



REMARQUE

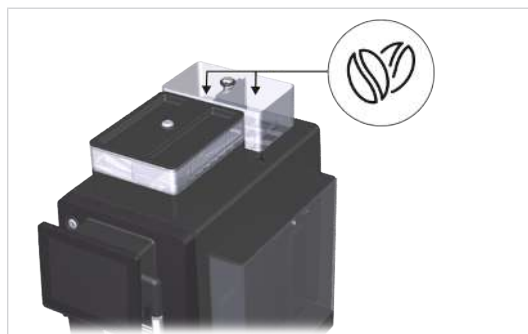
Mauvaise qualité des boissons

L'huile des grains de café se dépose sur les parois intérieures du compartiment à grains et forme un film fin. Cette huile affecte rapidement le goût des boissons et l'altère.

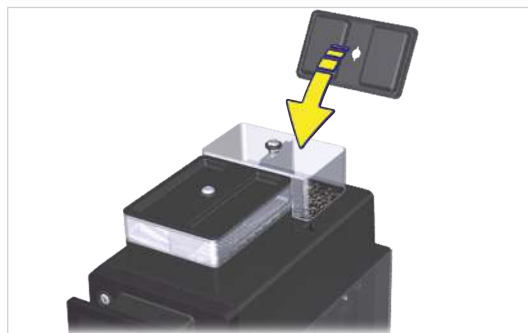
- a) Éliminez le film d'huile des parois intérieures du compartiment à grains tous les jours.
- b) Utilisez pour cela un chiffon sec, ou humidifié à l'eau uniquement.
- c) N'utilisez aucun produit nettoyant, car ceux-ci altèrent le goût du café.



1. Soulever le couvercle du compartiment à grains.



2. Remplir de grains de café.



3. Replacer le couvercle.

8.3 Manipulation et conservation des grains de café torréfié

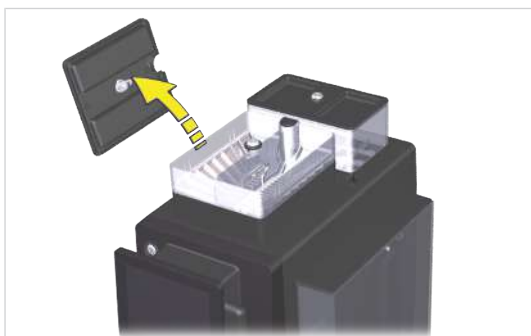


La fraîcheur des grains de café utilisés est un facteur décisif pour la qualité optimale dans la tasse.

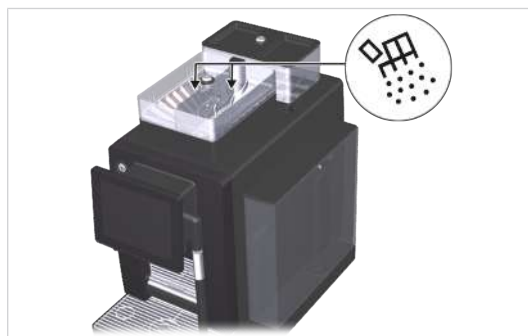
- a) Toujours verser les grains de café torréfiés dans les compartiments à grains immédiatement avant leur utilisation. Votre tasse contiendra ainsi un maximum d'arômes. Versez une quantité de grains proportionnelle à ce que vous planifiez de consommer dans les prochaines heures. Les compartiments à grains ne sont pas des réservoirs !
- b) Toujours bien refermer le compartiment à grains. Bien refermer les paquets de café ouverts.
- c) Conserver le café torréfié dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière, mais pas au réfrigérateur.
- d) Commandez votre café torréfié selon votre consommation - de petites quantités régulières pour plus de fraîcheur.
- e) Choisissez des emballages plus petits, par exemple 250 ou 500 g au lieu de 1 kg. Cela vous évitera de devoir stocker des paquets ouverts ou de verser trop de café torréfié dans les compartiments à grains.

Observez la consommation pendant une période déterminée, p. ex. pendant une semaine. Notez le moment et la quantité de remplissage afin de prévoir votre consommation pour les prochaines heures. Notez la quantité de remplissage maximale du compartiment à ; grains, p. ex. avec un autocollant.

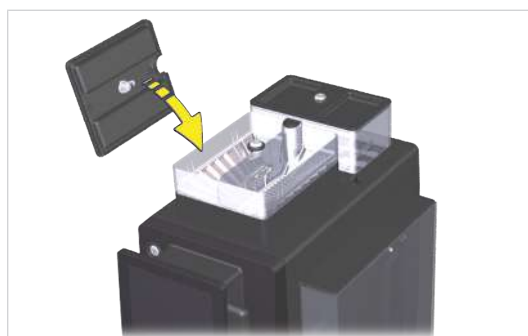
8.4 Remplir le réservoir à poudre



1. Soulever le couvercle du compartiment à poudre.



2. Remplir de poudre compatible avec la machine.



3. Replacer le couvercle.

8.5 Remplir le réservoir d'eau



REMARQUE

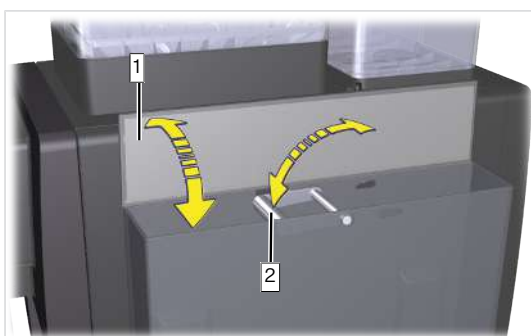
Dommages sur la machine

La machine peut être endommagée si du lait est versé dans le réservoir d'eau.

- a) Ne versez que de l'eau dans le réservoir d'eau.
- b) Débranchez la machine du réseau électrique et contactez le service après-vente si du lait a été versé par inadvertance dans le réservoir d'eau.



Une **Qualité de l'eau [27]** optimale est essentielle, aussi bien pour la qualité des boissons que pour un fonctionnement fiable et une longue durée de vie de la machine à café.



1. Ouvrir le couvercle [1] et relever la poignée [2].



2. Retirer le réservoir d'eau [1] par le haut et le nettoyer si nécessaire.

3. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère [2] avec de l'eau fraîche [3]. **Qualité de l'eau**
[27]

4. Insérer le réservoir d'eau rempli et fermer le couvercle.

8.6 Remplissage de l'unité de refroidissement



ATTENTION

Germes dans le lait cru

Les germes du lait cru peuvent nuire à la santé.

- a) N'utilisez pas de lait cru.
- b) Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou longue conservation.



REMARQUE

Dommages sur la machine

L'utilisation de liquides inadaptés peut endommager la machine.

- a) Ne remplissez le réservoir à lait que de lait.
- b) Utilisez de l'eau et un détergent doux pour le nettoyage du réservoir à lait.



REMARQUE

Lait tourné

Avec un refroidissement ou une hygiène insuffisants, le lait peut se gâter.

- a) Utilisez uniquement du lait prérefroidi (2-5 °C).
- b) Ne stockez le lait dans l'unité de refroidissement que pendant les heures de fonctionnement. Lorsqu'elle ne fonctionne pas, par exemple pendant la nuit, stockez le lait dans un réfrigérateur.
- c) Nettoyez la machine et l'unité de refroidissement une fois par jour.
- d) Ne touchez le tuyau d'aspiration, l'intérieur du réservoir à lait et le couvercle du réservoir à lait qu'avec des mains propres, ou portez des gants jetables.
- e) Posez toujours le couvercle du réservoir avec le tuyau d'aspiration sur une surface propre.

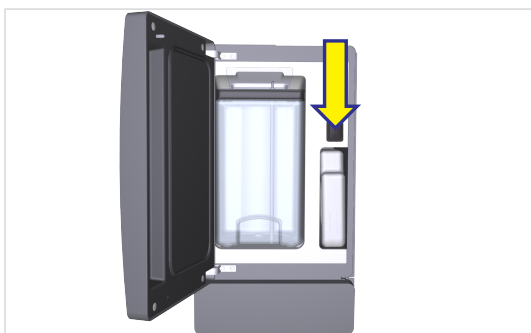


Après un nettoyage ou une procédure de remplissage, le système lait est préparé de manière semi-automatique. Veuillez respecter les instructions des messages d'événement. L'accès aux messages d'événement s'effectue par le tableau de bord.

8.6.1 Unité de refroidissement SU05



1. Ouvrir la porte.



2. Démarrer l'unité de refroidissement.

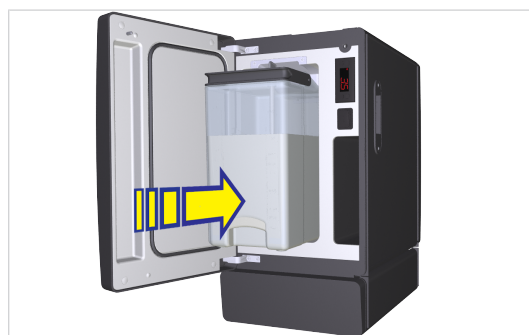


⇒ La température actuelle du compartiment réfrigérant s'affiche.

3. Retirer le couvercle du réservoir à lait avec le tuyau d'aspiration et le poser sur une surface propre.

4. Remplir le réservoir avec un maximum de 5 l de lait réfrigéré.

5. Poser le couvercle du réservoir à lait.



6. Insérer le réservoir à lait dans le compartiment réfrigérant jusqu'à la butée.



7. Fermer la porte.

8.7 Régler le degré de mouture



AVERTISSEMENT

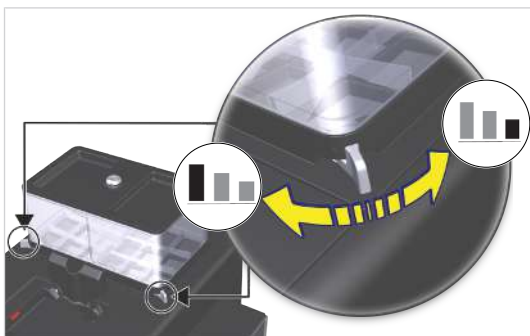
Risque de blessures

L'introduction d'objets dans le compartiment à grains ou dans le moulin peut entraîner des projections de débris et occasionner des blessures.

a) N'insérez pas d'objet dans les compartiments à grains ou dans le moulin.



Le degré de mouture peut être réglé séparément pour chaque moulin. Réglage en usine : moyen.



- Pour une mouture plus fine, déplacer le levier vers la droite.
- Pour une mouture plus grossière, déplacer le levier vers la gauche.

8.8 Vider le compartiment à poudre



ATTENTION

Risque de coupures/écrasements

Le mécanisme de transport du compartiment à poudre peut causer des blessures par coupure ou par écrasement.

- a) Nettoyez le compartiment à poudre avec précaution.

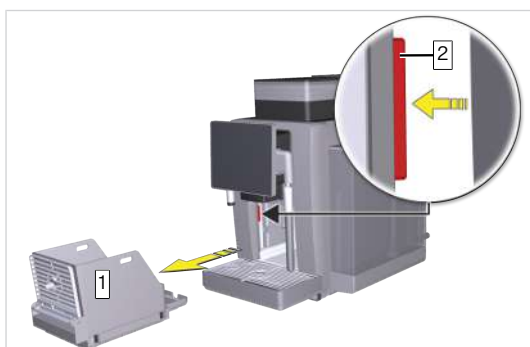


REMARQUE

Saleté due à la poudre

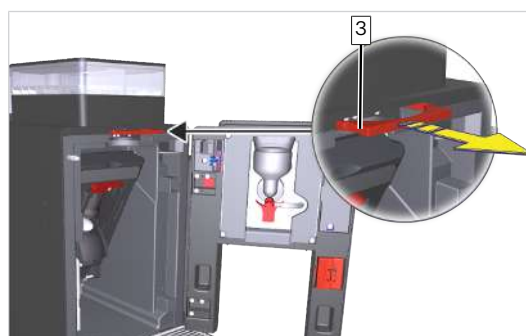
De la poudre peut tomber du compartiment à poudre.

- a) Transportez le compartiment à poudre toujours à la verticale et fermé.

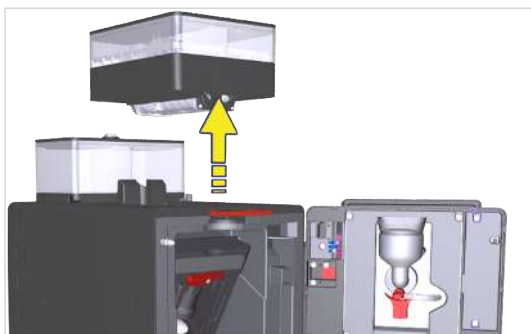


1. Retirer le bac à marc [1].
2. Ouvrir la serrure de porte (en option) au moyen de la clé.

3. Actionner le verrouillage [2] à l'intérieur et ouvrir la porte.



4. Tirer le coulisseau de verrouillage [3].



5. Retirer le compartiment à poudre par le haut.
6. Vider, nettoyer et sécher le compartiment à poudre.
7. Mettre le compartiment à poudre en place.
8. Insérer le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.



REMARQUE

Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à poudre n'est pas verrouillé correctement, le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits peuvent être altérés.

- a) Poussez le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

8.9 Vider le bac à marc

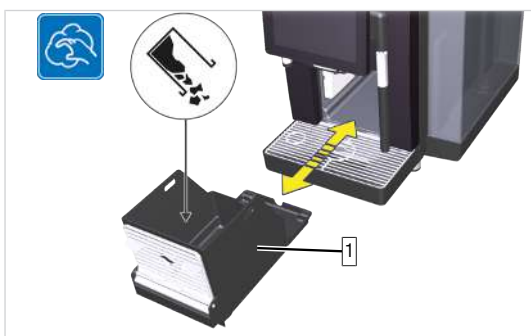


REMARQUE

Formation de moisissures

Les résidus de café peuvent causer la formation de moisissures.

- a) Videz et nettoyez le bac à marc au moins une fois par jour.



1. Retirer le bac à marc [1] et le vider.

2. Nettoyer et sécher le bac à marc.
3. Insérer le bac à marc [1].

8.10 Vider le bac collecteur



Nettoyer le bac collecteur lorsque l'unité de commande affiche le message correspondant.



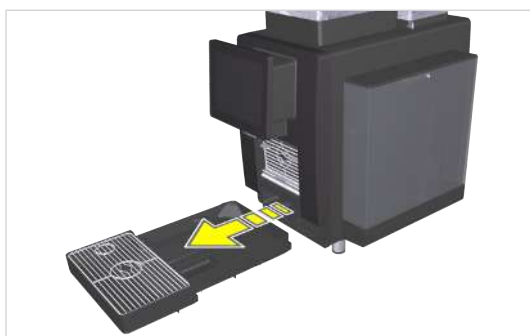
REMARQUE

Manipulation non conforme

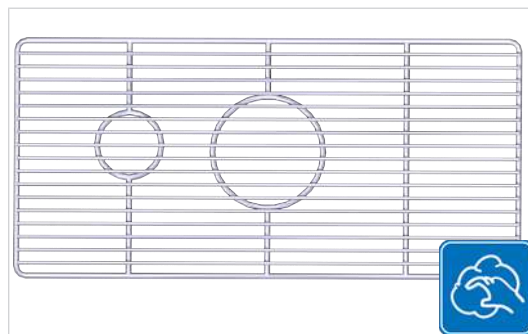
Du liquide peut s'écouler du bac collecteur.

- a) Transporter et vider le bac collecteur avec précaution.

- ✓ Le message Bac collecteur plein s'affiche sur l'unité de commande.



1. Retirer le bac collecteur.
2. Retirer la grille récolte-gouttes.
3. Vidanger le bac collecteur.



4. Nettoyer et sécher le bac collecteur et la grille récolte-gouttes.
5. Placer la grille récolte-gouttes sur le bac collecteur.



6. Insérer le bac collecteur dans la machine.



7. Appuyer sur Valider.

8.11 Vider l'unité de refroidissement



REMARQUE

Lait tourné

Avec un refroidissement ou une hygiène insuffisants, le lait peut se gâter.

- a) Utilisez uniquement du lait prérefroidi (2-5 °C).
- b) Ne stockez le lait dans l'unité de refroidissement que pendant les heures de fonctionnement. Lorsqu'elle ne fonctionne pas, par exemple pendant la nuit, stockez le lait dans un réfrigérateur.
- c) Nettoyez la machine et l'unité de refroidissement une fois par jour.
- d) Ne touchez le tuyau d'aspiration, l'intérieur du réservoir à lait et le couvercle du réservoir à lait qu'avec des mains propres, ou portez des gants jetables.
- e) Posez toujours le couvercle du réservoir avec le tuyau d'aspiration sur une surface propre.



REMARQUE

Obstruction du système lait

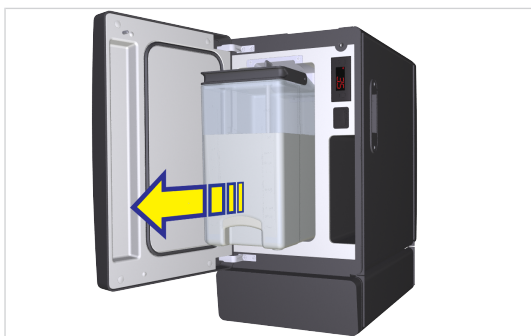
Les fibres des chiffons de nettoyage inadéquats peuvent s'introduire dans le système lait et l'obstruer. Cela risque d'endommager la machine.

- a) Utiliser un chiffon microfibre pour nettoyer le réservoir à lait.

8.11.1 Unité de refroidissement SU05



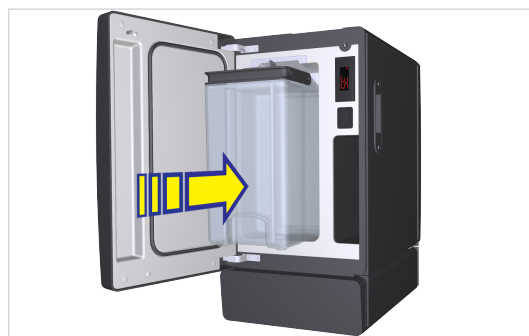
1. Ouvrir la porte.



2. Sortir le réservoir à lait.
3. Conserver le lait au réfrigérateur ou le jeter si nécessaire.



4. Nettoyer le réservoir à lait, les pièces conductrices du lait et le compartiment réfrigérant.



5. Mettre en place le réservoir à lait nettoyé.



6. Éteindre l'unité de refroidissement lorsque son fonctionnement n'est plus nécessaire. Laisser la porte de l'unité de refroidissement entrouverte lorsqu'elle est éteinte pour éviter la formation d'odeurs à l'intérieur.

9 PRÉLÈVEMENT DES BOISSONS



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

- Faites preuve de prudence lors de la manipulation de boissons chaudes.
- N'utilisez que des conteneurs à boissons adaptés.

9.1 Prélèvement des boissons avec Quick Select

- Mettre un récipient approprié sous la buse de sortie.



- Sélectionner un produit.

⇒ L'aperçu du produit s'affiche.



- Sélectionner les options de produit.

- Démarrer la préparation en appuyant sur la touche verte.

⇒ La boisson est préparée.



⇒ La sélection du produit s'affiche dès que le produit est prêt.

9.2 Prélèvement d'une boisson avec Cash Register



Pour le prélèvement consécutif de plusieurs produits, veuillez respecter les points suivants :

- Préparez un nombre suffisant de récipients pour boire.
- Pendant la préparation en cours, vous pouvez ajouter des nouveaux produits à la liste d'attente.
- Vous pouvez sélectionner et supprimer des produits de la liste d'attente.

- Mettre un récipient approprié sous la buse de sortie.

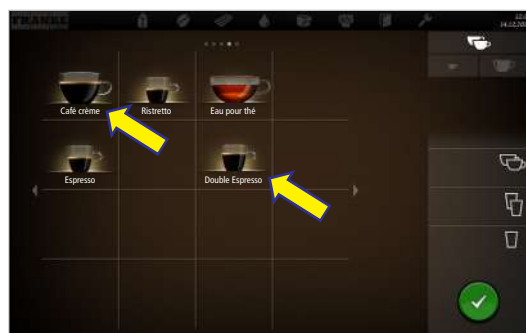


2. Sélectionner les options de produit.



3. Sélectionner un produit.

⇒ La préparation démarre.



4. Au besoin, ajouter d'autres produits à la liste d'attente.



5. Démarrer la préparation de chaque produit de la liste d'attente en appuyant sur la touche verte.

⇒ La préparation suivante est démarrée.

⇒ La sélection du produit s'affiche.

⇒ Tous les produits sont préparés.

9.3 Prélèvement d'eau chaude



La sortie d'eau chaude peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche d'annulation.

Exemple : Quick Select

1. Mettre un récipient approprié sous la sortie d'eau chaude.



2. Sélectionner Eau pour thé.



3. Sélectionner la taille de tasse.

⇒ La sortie d'eau chaude démarre et se termine à la fin du cycle de sortie.

9.4 Sortie de vapeur

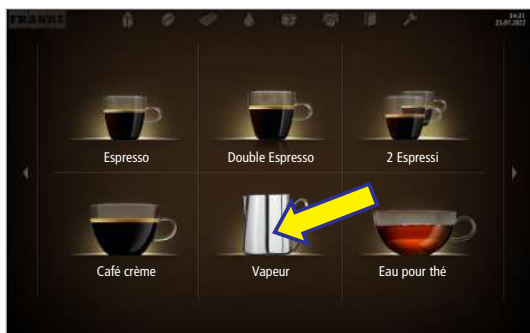


La lance de vapeur peut être utilisée pour le chauffage manuel et le moussage du lait, ainsi que le réchauffement d'autres boissons.



Selon la version de lance de vapeur, la sortie de vapeur s'arrête automatiquement lorsque votre boisson atteint la température prescrite (Autosteam/Autosteam Pro) ou lorsque le cycle de sortie de vapeur est terminé (lance de vapeur). Indépendamment de cela, la sortie de vapeur peut à tout moment être coupée en appuyant sur la touche d'annulation.

1. Placer un pot à lait sous la sortie vapeur.



2. Sélectionner Sortie de vapeur.

⇒ La sortie de vapeur démarre.



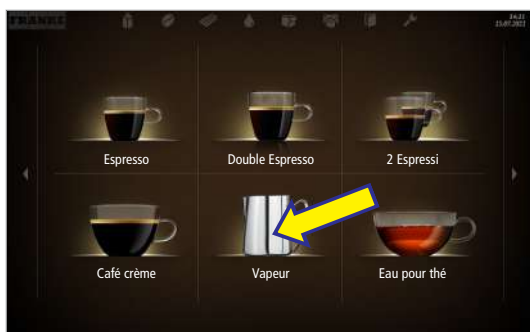
3. Appuyer sur la touche d'annulation pour arrêter la sortie de vapeur.

⇒ La sortie de vapeur prend fin.

4. Appuyer sur la touche purge de vapeur  et essuyer la lance de vapeur avec un chiffon humide.

9.4.1 Sécher la lance de vapeur après utilisation

1. Essuyer la lance de vapeur avec un chiffon humide.
2. Pour nettoyer la buse, démarrer brièvement la sortie de vapeur.



3. Appuyer sur la touche d'annulation pour arrêter la sortie de vapeur.



⇒ La sortie de vapeur prend fin.

⇒ La vue d'ensemble des boissons s'affiche.

10 NETTOYAGE

10.1 Introduction

Une dégustation de café parfaite suppose une machine à café, une unité de refroidissement et une Flavor Station (en option) parfaitement nettoyées. Améliorez la qualité de vos produits ! Nettoyez votre machine à café et les appareils auxiliaires au moins une fois par jour et plus si nécessaire.

Le nettoyage automatique comprend le nettoyage de la machine à café et de l'unité de refroidissement (si elle est présente).



REMARQUE

Composants encrassés

L'utilisation de composants encrassés peut nuire au bon fonctionnement de la machine et à la qualité des boissons.

a) Nettoyez les composants amovibles en suivant la méthode à 5 étapes.



Les composants amovibles de la machine à café, l'unité de refroidissement, le CleanMaster et la Flavor Station (option) ne passent pas au lave-vaisselle.



Le rinçage ne remplace pas le nettoyage quotidien ! Un rinçage est nécessaire pour éliminer les résidus du système café et du système lait.

La machine lance automatiquement un cycle de rinçage à intervalles définis, ainsi qu'à sa mise en marche et lors de son arrêt.

10.2 Accessoires de nettoyage nécessaires

- Pastilles de nettoyage
- Chiffon microfibre
- Pinceau de nettoyage
- Jeu de brosses
- Cartouche de détergent (pour unité de refroidissement / Flavor Station avec EC)
- Réservoir collecteur
- Réservoir de nettoyage (SU05)

10.3 Méthode à 5 étapes



Nettoyer les pièces amovibles de votre machine à café en suivant la méthode à 5 étapes. L'écran vous montre les pièces amovibles pendant le nettoyage.

Nettoyer le réservoir et les accessoires de l'unité de refroidissement

Nettoyer les réservoirs et les accessoires, tels que les couvercles, les tuyaux d'aspiration, les manchons d'aspiration, etc. en suivant la méthode à 5 étapes.

1. Éliminer les grosses salissures avec un pinceau ou une brosse.
2. Faire tremper les composants dans de l'eau chaude mélangée à du détergent doux.
3. Nettoyer les composants.

4. Rincer soigneusement les composants.

5. Sécher les composants.

À nettoyer également à la main

- La paroi interne de la porte et le joint de porte de l'unité de refroidissement
- Les surfaces intérieures et la tablette de rayonnage (si elle est présente) du compartiment réfrigérant

10.4 Démarrer le nettoyage



La machine peut revenir après le nettoyage au niveau entretien ou passer en mode Économie d'énergie. Votre technicien de service peut régler l'option que vous souhaitez.

10.4.1 Démarrer le nettoyage dans le menu Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Pendant le nettoyage, des liquides chauds et de la vapeur s'échappent et peuvent provoquer des brûlures.

a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.



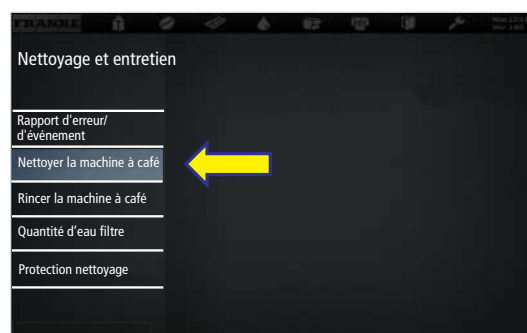
1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. **Codes PIN [57]**

3. Appuyer sur Ok.

4. Sélectionner Nettoyage et entretien.



5. Sélectionner Nettoyer la machine à café.

6. Confirmer le message par Oui pour démarrer le nettoyage.

7. Suivre les instructions affichées sur l'interface utilisateur et confirmer la réalisation des étapes en appuyant sur Continuer.

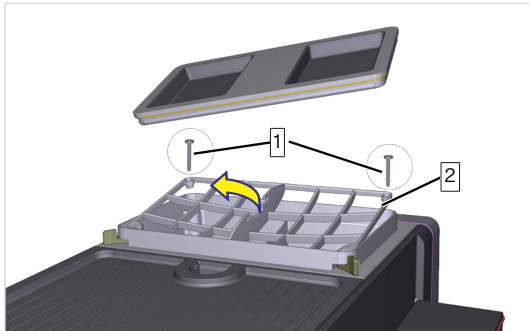
⇒ La machine indique l'étape suivante.

10.5 Desserrer la protection des doigts du compartiment à grains pour le nettoyage



La protection des doigts du compartiment à grains permet d'éviter les blessures dues au moulin. La protection des doigts ne doit être retirée que pour le nettoyage.

- ✓ La machine à café est éteinte et déconnectée de l'alimentation électrique.
 - ✓ Un tournevis Torx 10 est disponible.
1. Retirer le couvercle du réservoir.



2. Desserrer les deux vis [1] et retirer la protection des doigts [2].

3. Nettoyer le compartiment à grains et la grille de protection.
4. Attacher la protection des doigts séchée avec les deux vis.
5. Brancher la machine à café au réseau électrique.

10.6 Nettoyage du brise-jet



1. Démonter le brise-jet d'eau chaude à l'aide d'un outil et le détartrer.

2. Revisser le brise-jet nettoyé.

10.7 Nettoyer chaque semaine



Nettoyez au moins une fois par semaine les composants de la machine indiqués dans ce chapitre, en plus du processus de nettoyage quotidien. Nettoyez la machine immédiatement si vous constatez la présence d'impuretés.

10.7.1 Nettoyer la surface de la machine

1. Nettoyer la surface de la machine avec un chiffon humide.
2. Si nécessaire, utiliser un nettoyant doux. **REMARQUE ! Ne pas utiliser de produit abrasif.**

10.7.2 Nettoyer le réservoir d'eau (si présent)

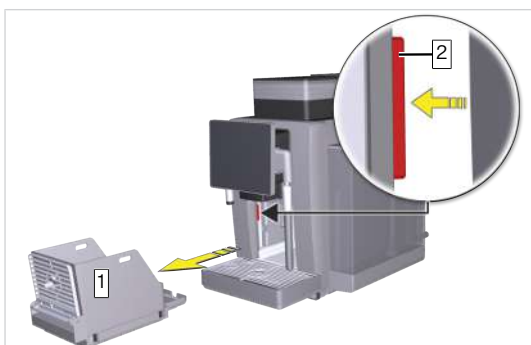


Inspectez chaque jour le réservoir d'eau pour vérifier qu'il ne présente pas d'impuretés ou de tartre. En présence d'impuretés ou de tartre, procédez immédiatement au nettoyage.

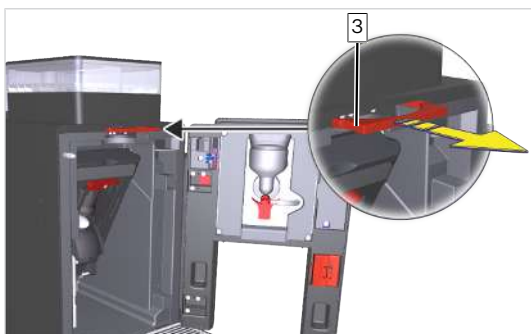


1. Retirer et vidanger le réservoir d'eau [1].
2. Nettoyer le réservoir d'eau selon la méthode en 5 étapes.

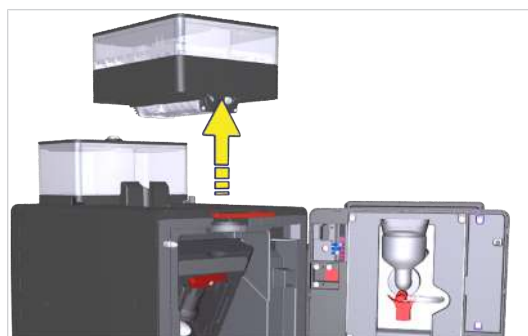
10.7.3 Nettoyer le compartiment à poudre



1. Retirer le bac à marc [1].
2. Ouvrir la serrure de porte (en option) au moyen de la clé.
3. Actionner le verrouillage [2] à l'intérieur et ouvrir la porte.



4. Tirer le coulisseau de verrouillage [3].



5. Soulever et retirer le compartiment à poudre.
6. Vider le compartiment à poudre.
7. Nettoyer le compartiment à poudre avec un chiffon humide. Essuyer le compartiment à poudre avec un chiffon sec.
8. Mettre le compartiment à poudre en place.
9. Insérer le coulisseau de verrouillage.
10. Fermer la porte et insérer le compartiment à poudre.

10.7.4 Nettoyer le bac collecteur et la grille récolte-gouttes

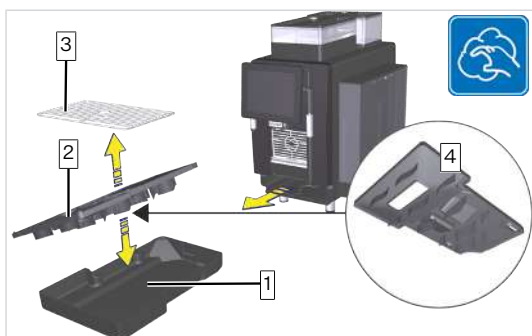


REMARQUE

Fuite de liquide

Concerne les machines avec raccord d'eaux usées ! S'il reste de l'eau dans le bac collecteur, celle-ci pourrait s'écouler lors du retrait du bac collecteur des machines munies d'un raccord d'eaux usées.

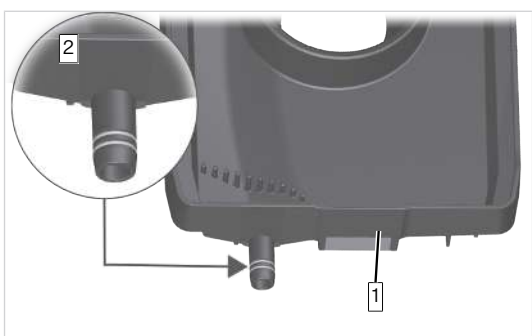
- a) Avant de retirer le bac collecteur, assurez-vous qu'il ne contient plus d'eau.



1. Nettoyer le bac collecteur [1], le couvercle du bac collecteur [2] et la grille récolte-gouttes [3] avec la méthode à 5 étapes.
2. Nettoyer soigneusement les lamelles du fond [4] du couvercle du bac collecteur [2].



L'intérieur et l'extérieur de l'arrière du bac collecteur [1] doivent être propres et secs. Dans le cas contraire, le capteur de niveau continu du bac collecteur peut émettre erronément un message.



Si la machine à café est raccordée au système d'eaux usées, il y a deux joints toriques [2] à l'arrière du bac collecteur. Ils doivent être humidifiés à l'eau afin de pouvoir emboîter correctement le bac collecteur. Faute de quoi le capteur capacitif ne détecte pas le bac collecteur.

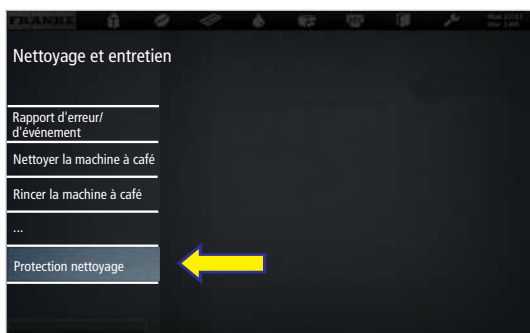
10.7.5 Nettoyage de l'écran



1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. **Codes PIN [57]**
3. Appuyer sur Ok.
4. Sélectionner Nettoyage et entretien.



5. Sélectionner Protection nettoyage.

⇒ L'interface utilisateur est bloquée pendant 20 secondes.

6. Nettoyer l'écran.

⇒ Le niveau Entretien apparaît.

10.8 Rincer la machine à café



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Pendant le rinçage, de l'eau chaude sort de l'appareil.

- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.
- b) Ne placez rien sur la grille récolte-gouttes.
- c) EN CAS DE BRÛLURE : rafraîchissez immédiatement la blessure et, selon la gravité, consultez un médecin.



Le rinçage ne remplace pas le nettoyage quotidien ! Un rinçage est nécessaire pour éliminer les résidus du système café et du système lait.

La machine lance automatiquement un cycle de rinçage à intervalles définis, ainsi qu'à sa mise en marche et lors de son arrêt.



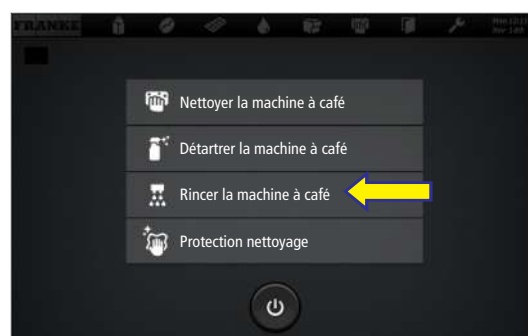
1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. **Codes PIN [57]**

3. Appuyer sur Ok.

4. Sélectionner Nettoyage et entretien.



5. Appuyer sur Rincer la machine à café et confirmer.

⇒ La machine à café est rincée.

10.9 Kit d'entretien



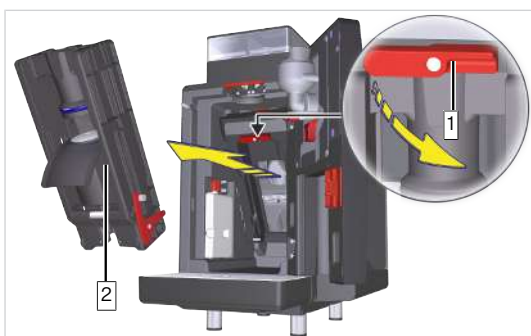
Certains composants de la machine à café peuvent s'user ou s'encrasser fortement avec le temps, et devoir être remplacés. Cette situation peut se présenter avant la date prévue de l'entretien par le technicien de service. Pour faciliter la commande des pièces concernées, nous les avons regroupées dans une liste. Vous pouvez remplacer vous-même les composants suivants.

Image	Quantité	Numéro d'article	Désignation d'article	Remarques
	1	560.0637.018	Unité d'infusion Ø 43 avec étranglement de 0,6 mm	Le numéro d'article se trouve sur l'étiquette sur le côté de l'unité d'infusion. Les opérations nécessaires sont décrites dans le chapitre suivant. Remplacer l'unité d'infusion [54]
	1	560.0001.697	Unité d'infusion Ø 50E avec étranglement 0,6 mm	Le numéro d'article se trouve sur l'étiquette sur le côté de l'unité d'infusion. Les opérations nécessaires sont décrites dans le chapitre suivant. Remplacer l'unité d'infusion [54]
	2	560.0578.001	Joint torique 13x1,5 EPDM	Joint pour bac collecteur avec écoulement Disponible uniquement pour la version à raccordement en eau Nettoyer le bac collecteur et la grille récolte-gouttes [50]
	1	560.0001.187	Chambre du mélangeur	Pour le système poudre
	1	560.0580.820	Couvercle de la chambre du mélangeur	Pour le système poudre
	1	560.0593.645	Tête de moussEUR FCS4070 FM EC	La version FM ou MS est indiquée sur la plaquette signalétique. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de la machine. Machine à café [17]
	1	560.0594.309	Tête de moussEUR MS EC FCS4070	La version FM ou MS est indiquée sur la plaquette signalétique. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de la machine. Machine à café [17]
	1	560.0589.901	Sortie de lait double FCS4070	Version identique pour FM et MS

Image	Quantité	Numéro d'article	Désignation d'article	Remarques
	1	560.0613.850	Sortie de lait simple FCS4070	
	1	560.0001.074	Tuyau d'aspiration monté 300 mm	Conduite d'aspiration de lait pour l'unité de refroidissement SU05 Pièces de l'unité de refroidissement [20]
	1	560.0003.688	Tuyau souple Ø 8/4 MVQ	Tuyau d'aspiration de 1000 mm pour tous les autres systèmes lait. Raccourcir le tuyau souple selon les besoins. Pour l'unité de refroidissement KE200, un tuyau souple d'une longueur de 400 mm est nécessaire.

10.9.1 Remplacer l'unité d'infusion

1. Vider la machine et la débrancher du réseau électrique.
2. Sortir le bac à marc de la machine.
3. Ouvrir la porte de la machine.



4. Desserrer le levier de blocage [1] dans le sens antihoraire.

5. Retirer l'unité d'infusion [2] vers l'avant.
6. Insérer la nouvelle unité d'infusion [2].
7. Bloquer le levier de blocage [1] dans le sens horaire.
8. Fermer la porte de la machine.
9. Insérer le bac à marc dans la machine.
10. Raccorder la machine au réseau électrique.

11 DÉTARTRAGE

Pour une qualité de boisson uniforme et un fonctionnement impeccable de la machine, il est nécessaire de détartrer cette dernière régulièrement. L'A300 est équipée d'un système de détartrage automatique. Si un détartrage est nécessaire, un message est affiché sur l'unité de commande de la machine à café. Des dépôts de calcaire peuvent se former, surtout dans la cartouche chauffante.



Pour le détartrage, utiliser uniquement le détartrant concentré Franke (numéro d'article 560.0589.837). Celui-ci permet d'assurer un détartrage fiable.

- a) Commander le détartrant concentré à temps afin de pouvoir procéder au détartrage dès que la demande de détartrage s'affiche sur l'unité de commande de la machine à café.

11.1 Fréquence du détartrage

Pendant la mise en service de l'A300, vous serez invité à mesurer la dureté de l'eau et à la saisir dans le logiciel.

Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure [26]

Cette valeur permet de calculer la quantité d'eau jusqu'au prochain détartrage.

Machines sans filtre à eau

Le rappel de détartrage s'affichera une fois la quantité d'eau calculée atteinte ou au plus tard après douze jours. L'A300 peut continuer à être utilisée jusqu'à deux jours après le rappel de détartrage. Elle sera ensuite bloquée jusqu'à ce qu'un détartrage ait été effectué.

Machines avec raccordement en eau et filtre à eau

Le rappel de détartrage sera émis après douze jours d'opération. L'A300 peut continuer à être utilisée après le rappel de détartrage jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vidé. Elle sera ensuite bloquée jusqu'à ce qu'un détartrage ait été effectué.

11.2 Effectuer un détartrage

Si un détartrage est nécessaire, un message s'affiche sur l'unité de commande. Pour ne pas entraver le fonctionnement de la machine, il est possible de fermer le message. Il est possible de démarrer le détartrage des façons suivantes :

- Détartrage avec le nettoyage suivant (réglage par défaut)
- Détartrage indépendant du nettoyage – démarrage automatique du détartrage à une heure donnée
- Démarrage manuel du détartrage



REMARQUE

Annulation du détartrage

S'applique aux machines avec réservoir d'eau : si le réservoir d'eau est vide ou si le bac collecteur est plein, le détartrage automatique n'est pas effectué.

- a) Videz le bac collecteur avant le nettoyage/détartrage.
- b) Remplissez le réservoir d'eau avant le nettoyage/détartrage.
- c) Placez le réservoir de nettoyage sur la grille récolte-gouttes suivant les indications affichées sur l'unité de commande.

11.2.1 Détartrage après le nettoyage

Dans les réglages par défaut, lorsqu'un détartrage est nécessaire, il démarre immédiatement après le nettoyage suivant, sans demande de confirmation supplémentaire. Aucune action supplémentaire de l'opérateur n'est nécessaire. Le détartrage dure de 15 à 25 minutes selon la version de la machine. Quand un détartrage est nécessaire, le système vérifie avant le début du nettoyage qu'une quantité suffisante de détartrant concentré est disponible. Si la quantité de détartrant concentré ne suffit pas, une demande de remplacement de la cartouche de détartrage s'affiche. **Insérer la cartouche de détartrage [32]**

11.2.2 Détartrage indépendant du nettoyage



Pour que le détartrage ne gêne pas votre activité, votre technicien de service peut régler le détartrage en dehors de vos heures d'ouverture.

11.2.3 Démarrer le détartrage manuellement



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Pendant le détartrage, des liquides chauds et de la vapeur s'échappent et peuvent provoquer des brûlures.

a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.



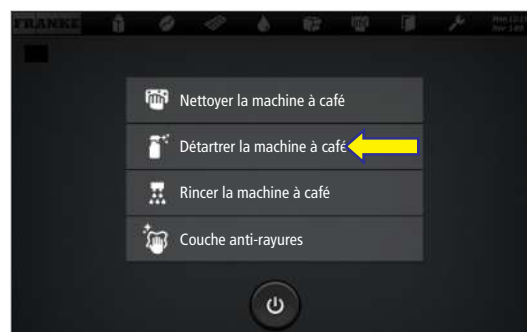
1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. **Codes PIN [57]**

3. Appuyer sur Ok.

4. Sélectionner Nettoyage et entretien.



5. Sélectionner Détartrage.

⇒ Le processus de détartrage automatique démarre et donne des instructions concernant les étapes suivantes.

12 CONFIGURATION

12.1 Ouvrir le niveau Entretien



1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. **Codes PIN [57]**
3. Appuyer sur Ok.

12.2 Codes PIN

Des codes PIN par défaut sont attribués en usine :

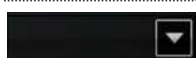
	Propriétaire	Spécialiste	Personnel de nettoyage	Opérateur
Code PIN par défaut	1111	2222	5555	7777
Codes PIN dédiés	...	...	...	...

Les codes PIN pour les produits codés et la Marche/Arrêt machine peuvent être consultés et modifiés dans le menu Mes réglages > Gestion des droits par le propriétaire.

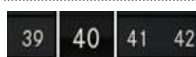
12.3 Méthodes de saisie



Appuyer sur le commutateur pour naviguer entre Oui/Non ou Marche/Arrêt. La valeur affichée est la valeur active.



Avec le doigt, appuyer sur la flèche pour afficher la sélection et valider l'option.



Tirer l'échelle pour régler le paramètre. La valeur encadrée est la valeur active.



Appuyer sur le clavier pour saisir un texte ou des chiffres.



Appuyer sur le bouton pour réaliser les étapes de réglage correspondantes comme Démarrer, Tester.

12.4 Mes réglages



12.4.1 Régler les boissons



Manipulation	Saisie/Fonction	Remarques
Exporter/Importer	- Enregistrer le POP (paquet d'offre de produits) - Charger une sauvegarde	- Enregistrer les paramètres de boisson sur clé USB, avant une mise à jour de logiciel par exemple - Charger dans la machine à café les paramètres de boisson enregistrés sur une clé USB
Classer les boissons		- Modifier la position des boissons - Régler le nombre de boissons affichées (2x3, 3x4, 4x5) - Appuyer sur le bouton Classer les boissons. - Appuyer sur la boisson à déplacer. - Appuyer sur la destination de la boisson.
Modifier		Modifier la boisson sélectionnée
Afficher/masquer		Afficher ou masquer les boissons disponibles

Manipulation	Saisie/Fonction	Remarques
Copier		Utiliser la boisson actuelle comme base pour une variation
Réglable	– Oui – Non	Activer/désactiver. Si la fonction est activée, vous pouvez modifier une boisson au choix selon les paramètres suivants : – Taille de tasse – Type de grains (si plusieurs types de grains sont configurés) – Intensité de l'arôme Mode de fonctionnement Quick Select

Modifier la boisson



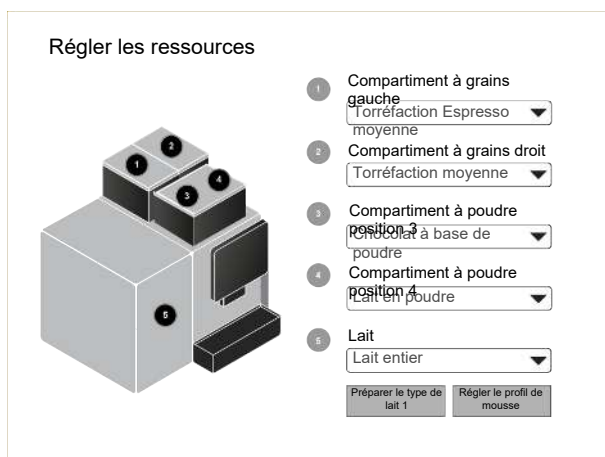
12.4.2 Régler les ressources



Vous pouvez modifier à tout moment les réglages effectués au cours de la mise en service (Remplir les ressources).

Une liste des ressources disponibles, dans laquelle vous pouvez sélectionner la ressource souhaitée, est créée pour chaque compartiment.

Affecter des ressources

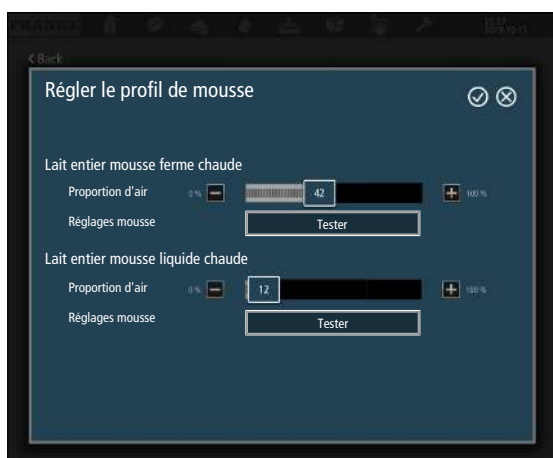


1. Pour affecter une ressource à un compartiment, appuyer sur le type réglé par défaut.
2. Sélectionner le type adapté dans la liste.
3. Répéter l'opération pour tous les compartiments.
4. Pour remplir les conduites de lait, sélectionner Préparer le type de lait 1.

Régler les profils de mousse



Sur une A300 FM EC, vous pouvez régler le profil de mousse ferme et liquide (réglages par défaut : mousse liquide, teneur en air 10 %, mousse ferme teneur en air 35 %).



1. Appuyer sur Régler le profil de mousse.
2. Régler la teneur en air de la mousse ferme et liquide au moyen du curseur.
3. Cliquer sur Tester pour vérifier que la mousse présente la qualité souhaitée.
4. Répéter l'opération si nécessaire.

12.4.3 Régler la machine

Langue

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Langue	– de (allemand) – en (anglais) – fr (français) – ...	Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée
33 langues sont disponibles		

Date et heure

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Affichage	12 heures	
12/24 heures	24 heures	
Date		
– Jour	0 – 31	Régler le jour
– Mois	0 – 12	Régler le mois
– Année	2019 – 9999	Régler l'année
Temps		
– Heure	0 – 23/0 – 11	Régler l'heure
– Minute	0 – 59	Régler les minutes
Fuseau horaire		Sélectionner le fuseau horaire dans la liste

Programmateurs

Réglages de base

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Économies d'énergie	– Activé – Arrêt	Quand il est Activé, il est possible de régler le temps d'attente Plage de réglage : 15 – 120 min.
Mise en marche/arrêt automatique	– Activé – Arrêt	– Activer et désactiver le programmeur – Modifier le programmeur au moyen du stylet

Modifier les programmeurs

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Action	– Mise en marche automatique – Arrêt automatique	Sélectionner la fonction du programmeur
Heure	0 - 23	Régler l'heure de marche/arrêt
Minute	0 - 59	

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Répéter tous les lundis	– Oui – Non	Activer/désactiver le programmeur par jour
...		
Répéter tous les dimanches		

Réglages de l'eau

Réglages de l'alimentation en eau

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Filtre à eau activé	– Oui – Non	– Oui : le curseur de réglage de la durée d'utilisation ou de la quantité d'eau pour le filtre à eau s'affiche (en fonction du filtre utilisé) – Non : régler la dureté de l'eau
Dureté de l'eau	Degrés de dureté 0 – 5	Régler la dureté de l'eau mesurée sur le curseur Calculer la dureté de l'eau au moyen de bandelettes réactives La dureté de l'eau doit être réglée sur les machines à réservoir d'eau et les machines à raccordement en eau, mais sans filtre à eau

Réglages d'usine

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Restaurer les réglages d'usine		Tous les réglages, y compris les produits personnalisés, seront effacés !
Restaurer les réglages d'usine des produits		Les réglages produits personnalisés seront effacés !

Informations système

Catégorie	Valeur
Version complète	Version du logiciel de la machine installée
Versions du sous-système	
Machine	Type de machine
Numéro de série	[Numéro de série]
FPC	Version du catalogue produits Franke installée
POP (paquet d'offre de produits)	Version du paquet d'offre de produits installée (disposition/classement des produits)
Licence	Le cas échéant, licence Franke Digital Services active
Appareil Ethernet A	
Adresse IP	
Adresse MAC	

12.4.4 Gestion des droits

Les rôles répondent à la hiérarchie suivante : technicien de service > propriétaire > opérateur > personnel de maintenance.

Rôles et droits

Action	Technicien de service	Propriétaire	Spécialiste	Opérateur
Modifier le PIN et activer les produits tests	Oui (pour tous les rôles)	Oui (pour les rôles subalternes)	Non	Non
Ajouter/modifier/supprimer/adapter des produits	Oui	Oui (nombre de fonctions réduit)	Non	Non
Afficher le compteur	Oui	Oui	Oui	Non
Effectuer un nettoyage	Oui	Oui	Oui	Oui
Exécuter la mise à jour du logiciel (USB)	Oui	Non	Oui	Non

13 PERSONNALISATION ET TRANSFERT DES DONNÉES

13.1 Aperçu

Ce menu vous propose les options suivantes :

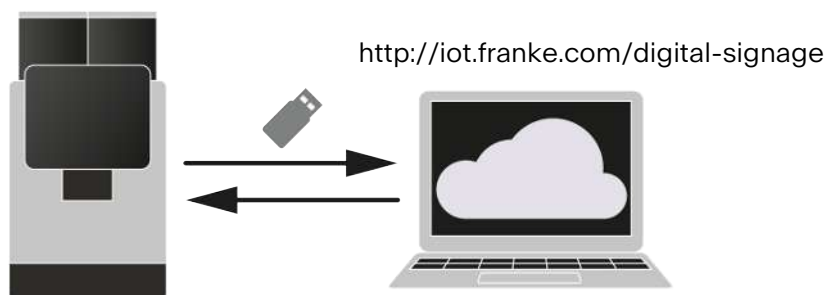
- Utiliser les médias Franke disponibles pour les écrans de veille ou comme supports publicitaires
- Charger et visualiser vos propres objets médias sur la machine
- Utiliser vos propres médias pour les écrans de veille ou comme support publicitaire
- Configurer le comportement des différents modes de fonctionnement ou de l'écran de veille
- Enregistrer les réglages
- Réaliser des sauvegardes périodiques de votre machine sur une clé USB
- Effectuer des mises à jour des Digital Services téléchargés

13.2 Fonctions multimédia

- Utiliser les fichiers image comme support publicitaire
- Utiliser des fichiers image comme écran de veille

13.3 Gérer Digital Signage via une clé USB

Vous pouvez gérer la sélection et les heures d'affichage de vos supports publicitaires (Digital Signage) dans un outil web librement accessible. Pour ce faire, exportez et importez le fichier correspondant avec une clé USB.



- ✓ La machine à café est équipée de la version du logiciel 4.0 ou supérieure.
1. Insérer une clé USB dans la machine.
2. Accéder à l'élément de menu **Personnalisation et transfert de données** > **1 Digital Signage**.
3. Appuyer sur le bouton **Exporter Digital Signage**.
4. Pour le paramètre **Éjecter la clé USB**, sélectionner **Oui**.
5. Appuyer sur le bouton **Exporter**.
 - ⇒ La machine à café enregistre le fichier *.bundle sur la clé USB.
6. Retirer la clé USB.
7. Connecter la clé USB à n'importe quel ordinateur.
8. Accéder au site Web <http://iot.franke.com/digital-signage> dans votre navigateur.
9. Transférer le fichier *.bundle de la clé USB vers le site Web avec la fonction glisser-déposer ou via l'explorateur de fichiers.
 - ⇒ Les paramètres Digital Signage s'affichent.
10. Effectuer les réglages souhaités.
11. Renommer le fichier à l'aide de l'icône en forme de crayon en haut à gauche, si besoin.
12. Appuyer sur le bouton **Télécharger** dans le coin inférieur gauche de la fenêtre.

- ⇒ Le site Web demande si les modifications apportées doivent être enregistrées.
- 13. Confirmer la question.
- 14. Sélectionner Manuel.
- 15. Appuyer sur le bouton Télécharger bundle.
 - ⇒ Le fichier téléchargé *.bundle se retrouve dans le dossier de téléchargement de l'ordinateur.
- 16. Déplacer le fichier *.bundle sur la clé USB.
- 17. Retirer la clé USB.
- 18. Insérer une clé USB dans la machine.
- 19. Accéder à l'élément de menu Personnalisation et transfert de données > 1 Digital Signage.
- 20. Appuyer sur le bouton Importer Digital Signage.
- 21. Sélectionner le fichier *.bundle révisé.
- 22. Appuyer sur le bouton Télécharger et installer.
 - ⇒ La machine à café applique les nouveaux réglages.

13.4 Configuration de l'application



Les modifications apportées ne deviennent actives qu'après avoir appuyé sur le bouton Enregistrer.

13.4.1 Paramètres de langue

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Langue	– Toutes les langues disponibles	
Changement de langue	– Oui – Non	– Oui : lors de la sélection du produit, un drapeau de pays apparaît dans le coin supérieur droit. En appuyant sur le drapeau, les langues définies dans Langue 1-6 apparaissent. Si une langue est sélectionnée, les noms des boissons et les données de décompte traduits apparaissent. Une fois la durée définie dans Délai de changement de langue écoulé, la langue par défaut définie dans Langue s'affiche à nouveau. – Non : le changement de langue est désactivé
Délai de changement de langue	20–120 s	Temps d'attente au bout duquel la machine à café repasse à la langue par défaut définie dans Langue ou dans le menu 1 Régler la machine > 1.1 Langue
Langue 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, he	– Apparaît uniquement si la valeur Oui est sélectionnée pour Changement de langue – Détermine le nombre et le type des langues alternatives disponibles lors de la sélection des produits

13.4.2 Mode de fonctionnement

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Mode de fonctionnement	– Libre-service - Quick Select – Servi - Cash Register	
Masquer la touche d'annulation	– Oui – Non	
Afficher l'heure	– Oui – Non	
Luminosité de l'écran	15-100 %	
Signal sonore lors de la préparation du produit	– Oui – Non	
Signal sonore en cas de messages d'erreur	– Oui – Non	

13.4.3 Affichage [mode de fonctionnement]



Selon le mode de fonctionnement, différents paramètres d'affichage sont disponibles.

13.4.4 Paramètres des informations nutritionnelles

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Afficher les informations nutritionnelles	– Oui – Non	– Activer/désactiver l'affichage des informations nutritionnelles – Les informations nutritionnelles peuvent être entrées dans le chapitre Menu 4 Informations nutritionnelles
Autres informations nutritionnelles	Saisie de texte définie par l'utilisateur	

13.4.5 Décompte

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sélection	– Pièces – Cartes – Carte client – Sans contact – Téléphone portable – Billets de banque	

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Afficher la fenêtre contextuelle	– Oui – Non	Activer/désactiver la fenêtre contextuelle de dé-compte

13.4.6 Validation de transaction (API)



Aucun rapport entre les paramètres

Les paramètres Activer la validation des transactions et Autoriser le Remote Control peuvent couvrir des applications similaires, mais n'ont pas de lien direct entre eux.

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Activer la validation des transactions	– Oui – Non	La validation des transactions permet l'interaction entre la machine à café et l'application de tiers. Le cas d'application est le même que pour le Remote Control. À la place d'une application Web propre à Franke, l'application d'un tiers est utilisée.
Autoriser Remote Control	– Oui – Non	Dans le cas de Remote Control, la machine à café renvoie à un code QR qui mène à une application Web propre à Franke. L'application Web permet tant la sélection des boissons que le paiement via téléphone portable. Une fois le paiement reçu, l'application lance la production des boissons.

13.5 Sauvegarder/charger les données

13.5.1 Sauvegarder les données

Action souhaitée	Élément de menu	Information/instruction
Exporter la configuration et les ressources liquides	3.1 Sauvegarder les données	– Exporter la configuration – Sauvegarder les ressources liquides Franke – Sauvegarder les ressources liquides personnalisés – Éjecter automatiquement la clé USB – Affichage du nom du fichier

13.5.2 Charger des données

Action souhaitée	Élément de menu	Information/instruction
Importer la configuration et les ressources liquides	3.2 Charger une sauvegarde	– Importer des données sauvegardées (configuration, ressources liquides Franke, ressources liquides personnalisés) – Éjecter automatiquement la clé USB

13.5.3 Sauvegarder les données XML

Action souhaitée	Élément de menu	Information/instruction
Sauvegarder les données XML	3.3 Sauvegarder les données XML	Exporter les données d'exploitation comme les données d'entretien, les rapports d'erreur ou les compteurs de produits et de machine – Éjecter automatiquement la clé USB – Affichage du nom du fichier

13.6 Définir les valeurs par défaut

Action souhaitée	Élément de menu	Information/instruction
Définir les valeurs par défaut	4 Définir les valeurs par défaut	Restaurer les valeurs par défaut (p. ex. les variables et données fixes) dans les champs sélectionnés ou supprimer les compteurs (compteurs de produits et de machines) et les données (journaux de produits et d'erreurs, fichiers) Confirmer les modifications effectuées en appuyant sur le bouton Appliquer

13.7 Activer les configurations

Si des mises à jour (bundle de menu, version du logiciel, etc.) ont été transférées à la machine à café au moyen du tableau de bord Provisioning ou Deployment ou via une clé USB, elles doivent être activées sur la machine à café. Dans le menu Personnalisation et transfert de données de la machine à café, les paquets de mise à jour disponibles sont visibles.

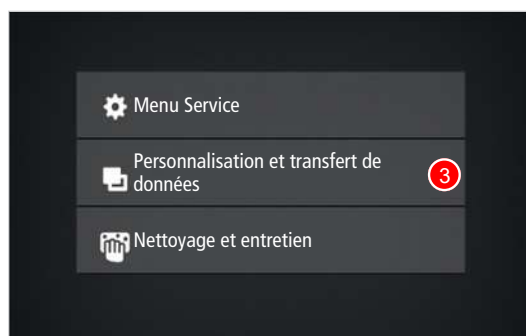
- ✓ Une configuration, un bundle de menu ou une nouvelle version du logiciel ont été chargés sur la machine à café au moyen du tableau de bord Provisioning ou Deployment.

1. Appuyer sur le logo Franke.

2. Saisir le PIN.

3. Appuyer sur OK.

⇒ À côté du menu Personnalisation et transfert de données, le nombre de mises à jour disponibles est affiché.



4. Sélectionner le menu Personnalisation et transfert de données.

5. Sélectionner l'élément de menu 9 Paquets de mise à jour.

6. Sélectionner le paquet de mise à jour souhaité et appuyer sur le bouton Télécharger et importer.

⇒ Le paquet de mise à jour est importé.

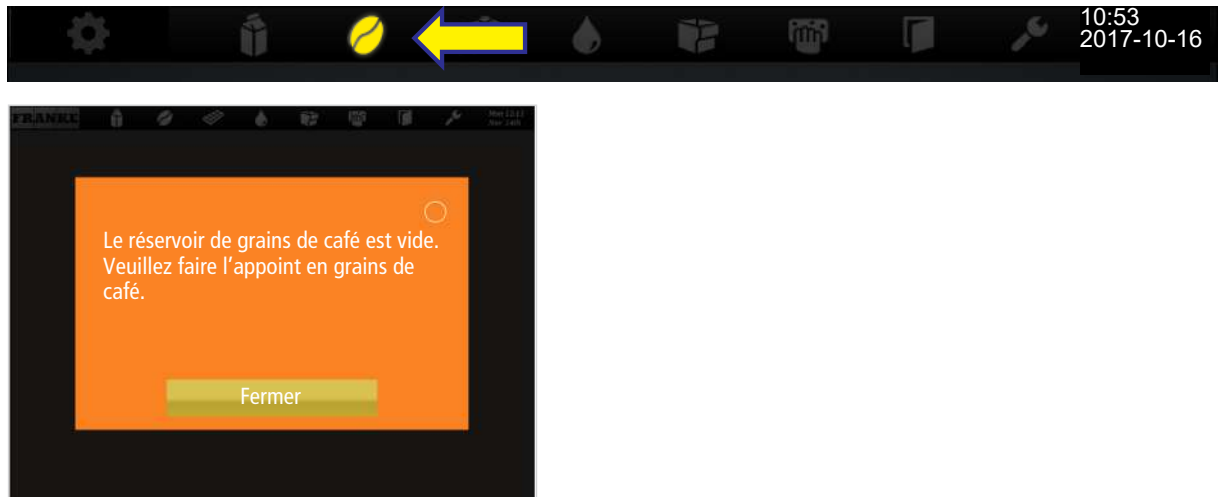
7. Appuyer sur le bouton Installer.

⇒ Le paquet de mise à jour est installé.

14 RÉOLUTION DES ERREURS

14.1 Messages d'erreur

Si une erreur se produit, un symbole d'erreur est mis en évidence en couleur dans catégorie d'erreur correspondante du tableau de bord. Quand ce symbole est touché, une fenêtre contenant des informations supplémentaires et des indications pour la résolution de l'erreur s'affiche.



Message avec instruction

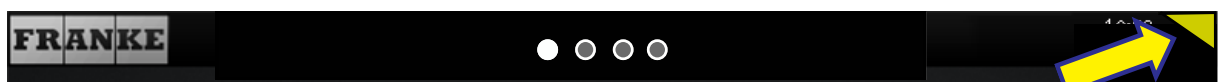
Mode Servi

En mode Servi, une erreur s'affiche avec un symbole coloré surligné. Appuyer sur le symbole pour plus d'informations.



Mode libre-service

En mode libre-service, une erreur s'affiche avec un triangle coloré en haut à droite de l'unité de commande. Appuyer sur le symbole pour plus d'informations.



En cas d'erreur grave, il faut redémarrer la machine.

- a) Redémarrer la machine.
- b) Vérifiez l'alimentation électrique si la machine ne démarre pas.
- c) Contactez votre technicien de service si la machine ne peut pas être redémarrée ou si l'erreur persiste.

14.1.1 Code couleurs des messages d'erreur

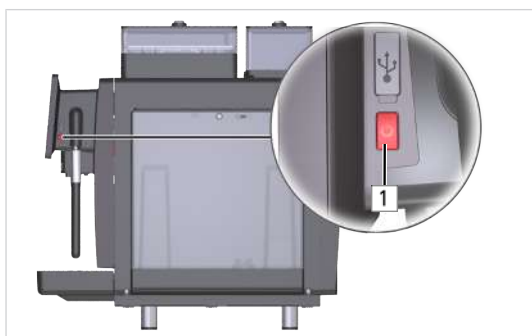
	Interruption temporaire
	Fonctionnement du système sans restriction
	Fonctionnement du système restreint
	Certaines voire toutes les ressources sont bloquées

14.2 Résolution des erreurs du système

Message d'erreur/Problème	Cause possible	Mesure
Le message d'erreur E663 Bac collecteur vide s'affiche même si le bac collecteur a été vidé	Signal du capteur perturbé par des résidus à l'intérieur du bac collecteur	Nettoyer et sécher l'intérieur du bac collecteur. Nettoyer et sécher également le compartiment de montage du bac collecteur
	Signal du capteur perturbé par le fond humide du bac collecteur	Nettoyer et sécher l'arrière du bac collecteur
Le lait est congelé	La température de consigne de l'unité de refroidissement est trop basse	Augmenter la température de consigne d'1 à 2° C – Unité de refroidissement SU05 : maintenir enfoncée la touche SET du régulateur de température jusqu'à ce que la température clignote. Augmenter la température au moyen des touches de navigation. Confirmer la nouvelle température de consigne avec la touche SET. – KE200 : un régulateur de température est placé à l'arrière de la KE200. Régler la température souhaitée avec ce dernier
Le lait est congelé (eau dans le compartiment réfrigérant)	Le joint de la porte de l'unité de refroidissement n'est pas étanche	S'assurer que le joint est correctement posé et que la porte se ferme complètement
La température du lait dans l'unité de refroidissement n'est pas atteinte	La circulation de l'air dans l'unité de refroidissement est insuffisante	Respecter la distance minimale de l'unité de refroidissement par rapport au mur (50 mm minimum)
Pas de lait, ou uniquement de la mousse de lait	Le tuyau d'aspiration ou la conduite de lait n'est pas étanche	Contrôler la position de la garniture de sortie et la nettoyer si nécessaire. Unité de refroidissement SU05 : contrôler le joint torique au niveau du raccord du tuyau d'aspiration. Contrôler le tuyau d'aspiration et le remplacer si nécessaire
Le lait ne s'écoule plus correctement de la sortie de lait	La sortie de lait n'a pas été reposée correctement après le nettoyage	Démarrer le nettoyage de la machine à café et poser la sortie de lait suivant les instructions affichées sur l'écran tactile.

Message d'erreur/Problème	Cause possible	Mesure
Impossible de doser le détartrant concentré (message d'erreur E409)	Le joint de la cartouche de détartrage est endommagé ou sale, ou la cartouche de détartrage est vide	Contrôler le niveau de remplissage de la cartouche de détartrage. Contrôler l'adaptateur rouge et la bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant si nécessaire. Répéter le détartrage
La cartouche de détartrage doit être remplacée, même si elle n'est pas encore vide	Le joint de la cartouche de détartrage est endommagé ou sale	Insérer une nouvelle cartouche de détartrage, contrôler l'adaptateur rouge et la bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant si nécessaire
Message d'erreur E79 Erreur du débitmètre	Perturbation de l'écoulement d'eau	Contrôler le raccord du réservoir d'eau et du raccordement en eau Si le message d'erreur s'affiche pendant la distribution d'un produit, le tamis de l'unité d'infusion est probablement obstrué – Régler un degré de mouture plus grossier et/ou réduire la quantité de mouture – Démonter et rincer l'unité d'infusion – Démarrer le nettoyage de la machine à café
L'écran tactile ne réagit plus correctement	Le logiciel de la machine est surchargé	Il existe deux variantes de résolution des erreurs : – Variante 1 : maintenir enfoncée la touche rouge sur la droite de l'unité de commande pendant 10 s afin de redémarrer la machine – Variante 2 : débrancher la machine à café du réseau électrique. Après 1 minute, rebrancher la machine à café au réseau électrique. Appuyer brièvement sur la touche rouge sur la droite de l'unité de commande pour mettre la machine en marche
Le niveau d'eau du réservoir d'eau n'est pas détecté	Résidus ou dépôts sur la cloison interne du réservoir d'eau	Nettoyer et rincer soigneusement le réservoir d'eau

14.2.1 Redémarrer la machine



- ⇒ La machine redémarre.
- ⇒ L'écran d'accueil s'affiche.

1. Maintenir la touche [1] enfoncée pendant 10 s.

14.3 Conseils pour de bonnes boissons à base de café



REMARQUE

Mauvaise qualité des boissons

L'huile des grains de café se dépose sur les parois intérieures du compartiment à grains et forme un film fin. Cette huile affecte rapidement le goût des boissons et l'altère.

- a) Éliminez le film d'huile des parois intérieures du compartiment à grains tous les jours.
- b) Utilisez pour cela un chiffon sec, ou humidifié à l'eau uniquement.
- c) N'utilisez aucun produit nettoyant, car ceux-ci altèrent le goût du café.



Les arômes des grains de café s'évaporent dans le compartiment à grains sous l'action de la chaleur et de l'échange d'air. A-delà de 3 heures, la qualité du café commence déjà à être altérée.

- a) Il est primordial que les grains de café ne s'humidifient pas.
- b) Refermez hermétiquement les emballages de grains ouverts.
- c) Ne conservez pas les grains de café dans l'unité de refroidissement, au réfrigérateur ou au congélateur.
- d) Ne remplissez le compartiment à grains que de la quantité de grains de café dont vous aurez besoin dans les 3 prochaines heures.

14.4 Aide en cas de problèmes de qualité des produits

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Le café est fade	Mouture trop grossière	Sélectionner un degré de mouture plus fin Régler le degré de mouture [38]
	Trop peu de café	Augmenter la quantité de café Régler les boissons [58]
	Température trop basse	Augmenter la température Régler les boissons [58]
	Café trop vieux	Utiliser du café frais
	Compartiment à grains mal verrouillé	Vérifier le verrouillage du compartiment à grains

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Le café a un goût bizarre	Mauvaise mouture	Contacter le service après-vente
	Consommation de café faible	Verser peu de grains de café dans le compartiment à grains
	Grains de café moisis	Remplacer les grains de café
	Résidus de détergent	Rincer la machine
	Tasse sale	Contrôler le lave-vaisselle
	Mauvaise qualité de l'eau (chlore, dureté, etc.)	Faire contrôler la qualité de l'eau Qualité de l'eau [27]
Le café a un goût amer	Température trop élevée	Diminuer la température du café Régler les boissons [58]
	Mouture trop fine	Sélectionner un degré de mouture plus grossier Régler le degré de mouture [38]
	Quantité de café trop faible	Augmenter la quantité de café Régler les boissons [58]
	Torréfaction trop foncée	Utiliser une torréfaction de café plus claire
Le café a un goût acide	Température trop basse	Augmenter la température du café Régler les boissons [58]
	Torréfaction trop claire	Utiliser une torréfaction plus foncée du café
	Mouture trop grossière	Sélectionner un degré de mouture plus fin Régler le degré de mouture [38]
Consistance des produits à base de poudre	Trop épaisse	Utiliser moins de poudre et plus d'eau
	Trop liquide	Utiliser plus de poudre et moins d'eau
	Poudre agglomérée ou humide	Nettoyer et sécher le système pour la poudre
Goût des produits en poudre	Trop sucré	Utiliser moins de poudre et plus d'eau
	Pas assez sucré	Utiliser plus de poudre et moins d'eau
	Goût bizarre	Nettoyer le système pour la poudre

15 MISE HORS SERVICE

15.1 Préparer la mise hors service

1. Exécuter le **Nettoyage** [47] automatique de la machine.
2. Vider les compartiments à grains et à poudre.
3. Nettoyer les compartiments à grains et à poudre.
4. Nettoyer le bac à marc.
5. Vider le réservoir à lait.
6. Nettoyer le réservoir à lait et son couvercle.
7. Nettoyer l'intérieur du tuyau de lait avec une brosse.
8. Nettoyer le filtre d'aspiration avec une brosse intérieure.

15.2 Sauvegarder les données



Sauvegardez les données si la machine doit être remise en service ultérieurement ou si elle est remplacée par une machine du même type.

Ces instructions s'appliquent aux machines à café sans Franke Digital Services.

1. Dans le menu Service sous Personnalisation et transfert de données, appeler l'élément de menu Sauvegarder/charger des données.
2. Ouvrir Sauvegarder/charger des données.
3. Connectez la clé USB et sélectionnez Exporter.
- ⇒ Les données de la machine et la configuration sont enregistrées sur la clé USB.
4. Appuyer sur Oui pour éjecter la clé USB après la sauvegarde des données.

15.3 Mise hors service temporaire (jusqu'à 3 semaines)

- ✓ La machine reste sur site.
1. Exécuter le nettoyage automatique de la machine. **Nettoyage** [47]
 2. Passer en mode économie d'énergie.
 3. Débrancher la machine du réseau électrique.
 4. Fermer l'alimentation en eau pour les machines avec raccordement en eau.
 5. Nettoyer les appareils auxiliaires.
 6. Éteindre les appareils auxiliaires et les débrancher du réseau électrique.

15.4 Mise hors service prolongée



REMARQUE

Perturbations du bon fonctionnement après la mise hors service prolongée et le stockage

Pour une remise en service ultérieure, il est indispensable de faire appel au service après-vente. La machine à café doit être entretenue, installée et nettoyée avant tout prélèvement de produit.

- a) Contacter le service après-vente de Franke pour la mise hors service et le stockage conformes.
- b) Faire vidanger la machine à café par un technicien de service.
- c) Dans le cas d'un stockage de plus de 6 mois, il peut être nécessaire d'effectuer une remise en état lors de la remise en service.

15.5 Transport et stockage



Lors du transport et du stockage de la machine, protégez-la de tout dommage mécanique ainsi que des conditions environnementales défavorables.

Conditions de transport

Protégez la machine :

- contre les chocs
- contre la poussière
- contre le rayonnement du soleil
- contre la chute ou le basculement
- contre le glissement lors du transport
- contre le gel si la machine n'est pas complètement vidangée

Conditions de stockage

- Températures de stockage admises quand la machine est entièrement vide : de -10 °C à 50 °C
- Humidité relative : max. 80 %
- Stabilité et fixation durables et suffisantes
- Machine debout
- Machine vide et système vidangé
- La machine et les pièces détachées sont emballées, si possible dans leur emballage d'origine

15.6 Remise en service après une période de stockage ou de mise à l'arrêt prolongée



REMARQUE

Dommages dus au stockage

Après un stockage ou une mise à l'arrêt de plus de 6 mois, il se peut que certaines pièces ne fonctionnent plus correctement.

- a) Contactez votre technicien de service pour la remise en état et la remise en service de votre machine.

16 ÉLIMINER LES PIÈCES

Élimination des consommables

- Les grains, la poudre et le marc de café sont compostables.
- Suivez les informations sur l'étiquette pour l'élimination des détergents inutilisés.
- Éliminer les liquides du réservoir de nettoyage ou du bac collecteur d'eau dans le système d'évacuation des eaux usées.

Élimination de la machine et des appareils



L'appareil satisfait aux exigences de la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques - DEEE) et ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères.



Éliminez les pièces électroniques séparément.



Éliminez les pièces en plastique conformément à leur marquage.



Transporter la machine à café à deux.

17 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de produit	A300 (FCS4070)
Dimensions : largeur/hauteur/profondeur (mm)	340/465/587
Poids (kg)	25
Quantité de remplissage compartiment à grains kg	Sans extension de compartiment à grains : 1 x 0,5/2 x 0,25 Avec extension de compartiment à grains : 1 x 1,1/2 x 0,55
Quantité de remplissage compartiment à poudre (kg)	0,5/2x0,5
Émissions sonores (dB(A))	< 70
Température ambiante (°C)	5-32
Humidité (%)	Max. 80
Réservoir d'eau (l)	4,8

17.1 Performances selon DIN 18873-2:2016-02



Les indications font référence à une tension de réseau de 230 V.

Capacité horaire	Prélèvement unique (tasses par heure)	Prélèvement double (tasses par heure)
Espresso	124	163
Café/Café Crème	80	92
Eau chaude (200 ml)	96	-
Cappuccino	91	130
Latte Macchiato	96	116
Café au lait	93	113
Chocolat chaud	102	-

17.2 Données de raccordement électrique

Tension	Raccordement au ré- seau électrique	Puissance (max.)	Fusible	Fréquence
100 V	1LNPE	1 400 W	15 A	50-60 Hz
110 V~-127 V~	1LNPE	1 200-1 500 W	16 A	60 Hz
110-127 V	1LNPE	1 200-1 500 W	15 A	60 Hz
127 V	1LNPE	1 500 W	15 A	60 Hz
220 V	1LNPE	2 000 W	10 A	50 Hz
220 V	2LPE	2 000 W	10 A	60 Hz
220 V~-240 V~	1LNPE	2 000-2 400 W	10 A	50/60 Hz
220-240 V	1LNPE	2 000-2 400 W	10 A	50-60 Hz

INDEX

A			
Astuces	11		
B			
Bac collecteur	40		
Éliminer liquides	76		
Boisson			
prélever	44		
Buse de sortie	44		
C			
Code type	18		
Codes PIN	57		
Compartiment à grains	77		
Conditions ambiantes	77		
Conditions requises	11		
D			
Degré de mouture			
régler	39		
Détartrage	55		
effectuer	55		
Fréquence	55		
Détergent pour système lait			
Bouteille de dosage	15		
Déterminer la dureté de l'eau	27		
Dimensions	24		
Distances minimales	25		
E			
Eaux usées	29		
Écran			
Nettoyage	52		
Protection nettoyage	52		
Élimination	76		
Entartrage	10		
G			
Gestion des droits	63		
Grains			
Élimination	76		
Grains de café			
Conservation	35		
Remplir	35		
Grille récolte-gouttes	41		
K			
Kit d'entretien	54, 000, 000, 000		
Kit de manuels	15		
L			
Lait			
Remplir	38		
Lance de vapeur	46		
M			
Machine			
Démarrer	30		
Première mise en marche	31		
Redémarrer	72		
Machine à café			
déballer	28		
Nettoyage	48		
préparer	28		
Marc de café			
Élimination	76		
Message d'erreur			
Affichage	14		
Code couleur	14		
Messages d'erreur	69		
Méthode à 5 étapes	11, 47		
Mise hors service	74		
Mode Crédit	22		
Mode d'emploi	15		
Mode de fonctionnement			
Libre-service	69		
Mode Servi	69		
Quick Select	22		
N			
Nettoyage	48		
Bac collecteur	40		
Grille récolte-gouttes	41		

P		Ressources liquides	
Pastilles de nettoyage	15	Charger	67
Performances	77	Sauvegarder	67
Pièces électroniques		S	
Élimination	76	Sécurité	7
Pièces en plastique		Sortie de lait	000
Élimination	76	Sortie de vapeur	46
Plaquette signalétique	17	Symboles	11
Poudre		Instructions	12
Élimination	76	Logiciel	12
Produits de nettoyage		Tableau de bord	12
Élimination	76	T	
Profil de mousse		Tableau de bord	12
régler	60	Touche d'annulation	11
Protection nettoyage	52	Touche de démarrage	12
Q		Transport	76
Qualité de l'eau	27	U	
Qualité du produit	73	Unité de commande	41
R		Utilisation conforme aux prescriptions	6
Raccordement		V	
Eau	29	Verre doseur	15
électrique	30		
Raccordement en eau			
Exigences	26		
Version	20		
Raccorder l'eau	29		
Réglages de base	31		
Régler boissons	59		
Réservoir d'eau	77		
Insérer	37		
Remplir	36, 37		
Version	20		
Réservoir de nettoyage			
Éliminer liquides	76		
Résolution des erreurs	71		
Erreur machine	69		
Ressources			
régler	59		
remplir	32		

**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