

MODE D'EMPLOI A300

FCS4070



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

Conservez le mode d'emploi à proximité de la machine et remettez-le lors de la vente ou de la remise de la machine à l'opérateur suivant.



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 modèle	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	Raccorder les 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 de ressources	32
7.2	Insérer la cartouche de détartrage	32
8	Remplissage et vidage	34
8.1	Remplir la machine	34
8.2	Remplir de grains de café	34
8.3	Manipulation et conservation des grains de café torréfiés	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	Démarrage du 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	À nettoyer une fois par semaine	49
10.8	Rincer la machine à café	52
10.9	Trousse d'entretien	53
11	Détartrage	55
11.1	Échéance de 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 de 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	Élimination des pièces	76
17	Caractéristiques techniques	77
17.1	Performances selon DIN 18873-2:2016-02	77
17.2	Données de raccordement électrique	77
		78

1 POUR VOTRE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation conforme aux prescriptions

1.1.1 Machine à café

- La 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.
- La A300 est adaptée au traitement de grains de café entiers, de chocolat en poudre adapté aux machines automatiques et de lait frais.
- La A300 est adaptée au traitement de grains de café entiers, de chocolat en poudre adapté aux machines automatiques et de lait frais.
- La A300 est destinée à la préparation de boissons en conformité avec les présentes instructions et en accord avec ses caractéristiques techniques.
- La A300 est destinée à une utilisation à l'intérieur.

Attention

- La A300 ne convient pas à une utilisation à l'extérieur.

1.1.2 Appareils auxiliaires

Unité de refroidissement

- L'unité de refroidissement doit uniquement être utilisée pour maintenir au frais le lait en combinaison avec la préparation de café sur une machine à café Franke.
- Utilisez uniquement 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 recommandés. D'autres détergents peuvent laisser des résidus dans le système lait.
- L'unité de refroidissement est exclusivement destinée à une utilisation en intérieur.
- Veuillez respecter la déclaration de conformité fournie avec l'appareil.

Chauffe-tasses

- Le chauffe-tasse 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

- Selon la version, le système de facturation est compatible avec différents systèmes de paiement. Exemples : paiement avec des pièces, par carte ou un système de paiement mobile.

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

- La A300 est prévue pour une utilisation par du personnel formé ou en libre-service.

- Pour la protection des utilisateurs, les machines disponibles en libre-service doivent être placées sous surveillance constante.
- Tout utilisateur de la A300 doit avoir lu et compris le mode d'emploi. Cela ne s'applique pas à 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 conduits de raccordement de l'A300 ou des appareils auxiliaires sont endommagés.
- 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 et les appareils auxiliaires.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants d'au moins 8 ans et les personnes aux prises avec un handicap physique, sensoriel ou psychique ou une expérience et des connaissances insuffisantes uniquement sous supervision ou après des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et les risques connexes. Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Les enfants peuvent nettoyer ou effectuer l'entretien de l'appareil uniquement sous supervision.
- Les enfants et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, ne doivent utiliser la A300 et ses 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 ses appareils auxiliaires.
- Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage de la A300 et 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 peuvent entraîner des blessures graves ou la mort. Si elles ne sont pas évitées, elles peuvent entraîner la mort ou des blessures très graves.



ATTENTION

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



AVIS

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 multiprise filaire ou murale 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 fixe, contactez votre technicien de maintenance. Lorsque le câble d'alimentation n'est pas fixe, 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 que, par exemple, une cuisinière électrique, une gazinière ou un four.
- d) Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas coincé et ne frotte pas sur 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 électrocution

La pénétration de liquides/d'humidité dans la machine ou des fuites peuvent 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

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

- a) Faites effectuer les réparations des pièces électriques par un technicien de service avec des pièces de rechange d'origine.
- b) Faites effectuer les travaux d'entretien par des personnes autorisées possédant la qualification requise uniquement.



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 rien placer sur la grille récolte-gouttes.
- c) EN CAS D'ÉCHAUDURE : rafraîchir immédiatement la blessure et, selon la gravité, consulter un médecin.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

- a) Faire 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 aucun objet dans les compartiments à grains ou dans le moulin.



ATTENTION

Risques de coupure/écrasement

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 irriter les yeux ou 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 un détergent.
- 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.

**AVIS****Dommages sur la machine à cause d'entartrage**

Si la dureté de l'eau est mal réglée, la machine à café peut s'entartrer. 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.



Pour le détartrage, utilisez uniquement le concentré de détartrage de Franke (numéro d'article 560.0589.837). Cela garantira le bon déroulement du détartrage.

- a) Commandez votre concentré de détartrage d'avance de façon à pouvoir réaliser le détartrage au moment opportun, c.-à-d. dès que l'alerte à cet effet apparaît sur le panneau 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 grosse
	Informations pour l'optimisation de la qualité des boissons
	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	Feuilleter dans les menus à plusieurs pages
	Touche de démarrage	Démarrer la préparation

2.2.2 Symboles du tableau de bord et de l'interface utilisateur



Si une erreur survient, un symbole clignote sur le tableau de bord pour attirer votre attention sur le composant concerné. Vous trouverez de plus amples informations dans le chapitre **Résolution des erreurs** [69].

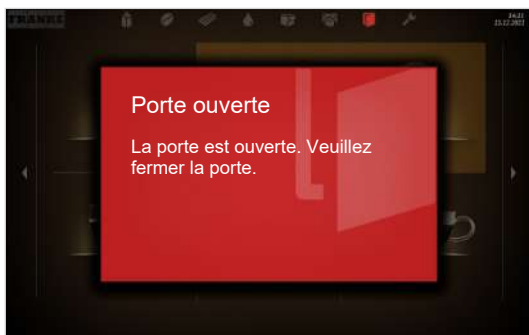
Symbole	Désignation	Description
	Logo Franke	Ouvrir le niveau entretien
	Café moulu	
	Mode économie d'énergie	Mettre la machine en mode économie d'énergie
	Entretien/nettoyage	Il est temps de nettoyer ou d'entretenir la machine
	Rinçage	La machine doit être rincée ou est en cours de rinçage
	Détartrage	Détartrer 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	Modifier les réglages
	Personnalisation	Ajuster les boissons et l'affichage
	Images publ.	
	Régler la machine	
	Produit	
	Commande à droite	Gérer les droits des utilisateurs
	Grain 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 de poudre	Le compartiment à poudre est vide ou mal inséré.
	Réglages des ressources	Régler les ressources
	Informations système	
	Compteurs	
	Compteur produits de base	
	Désactivé	
	Transfert de 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 l'ensemble du 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 diverger 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.

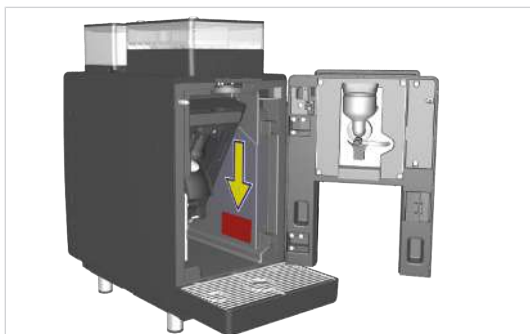
	Désignation d'article	Numéro d'article
	Machine à café A300 (FCS4070)	
	Kit de manuels	560.0595.471
	Concentré de détartrage	560.0589.837
	Pastilles de nettoyage (100 pcs)	567.0000.010
	Pastilles de nettoyage (Chine)	567.0000.016
	Pastilles de nettoyage (États-Unis/Canada)	567.0000.002
	Détergent pour système lait (bouteille de dosage)	567.0000.005
	Détergent pour systèmes lait (bouteille de dosage) (USA/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	560.0007.380

	Désignation d'article	Numéro d'article
	Pinceau de nettoyage	560.0003.716
	Chiffon microfibre	560.0002.315
	Réceptacle	560.0612.966
	Sortie de lait simple Voir les instructions de montage ci-jointes	560.0613.850
	Adaptateur de rinçage pour le raccord à lait sans KE	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 plaque signalétique de la machine à café se situe sur la paroi interne droite.

4.1.2 Unité de refroidissement SU05



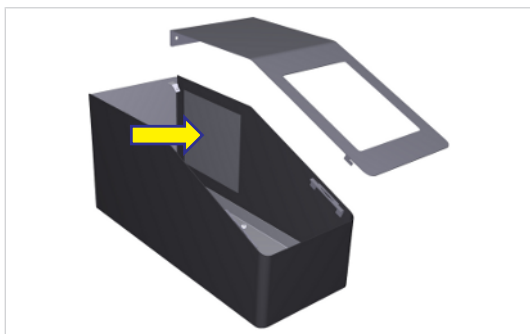
La plaque signalétique de l'unité de refroidissement SU05 se situe sur la paroi interne gauche.

4.1.3 CW (option)



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

4.1.4 AC125 CL (option)



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

4.2 Code modèle

4.2.1 Machine à café

Code modèle	Description
A300	Machine à café (machine automatique)
	Gamme : 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 avec système lait)
S1	Lance de vapeur
W3	Réservoir d'eau interne
W4	Raccord d'eau

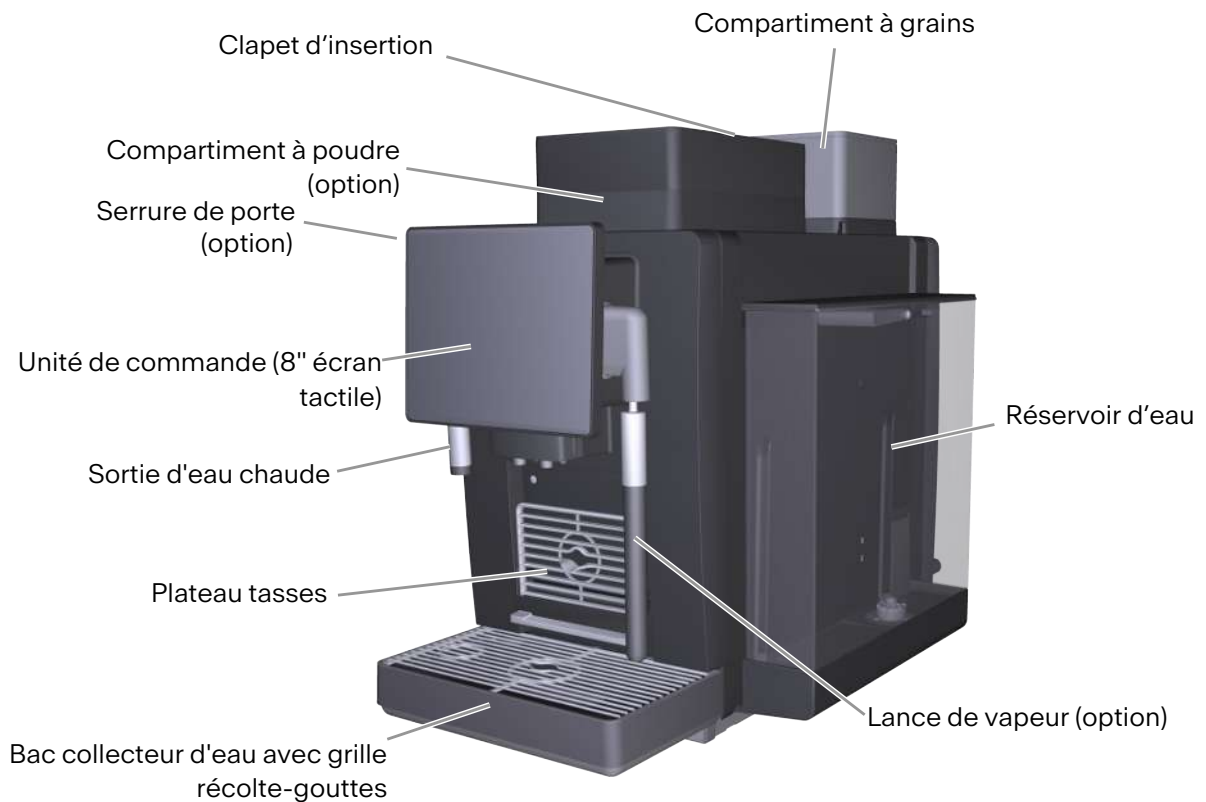
4.2.2 Appareils auxiliaires

Code modèle	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. Veuillez prendre en compte le fait que votre machine à café peut avoir différents aspects selon sa configuration.



5.1.1 standard

- Écran tactile 8 po
- 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
- Doseur de poudre double
- Lance de vapeur S1 (seulement avec MS EC)
- éjection du marc de café (uniquement avec raccordement au raccord d'eau)
- Serrure de porte
- Compartiments à grains et à poudre refermables

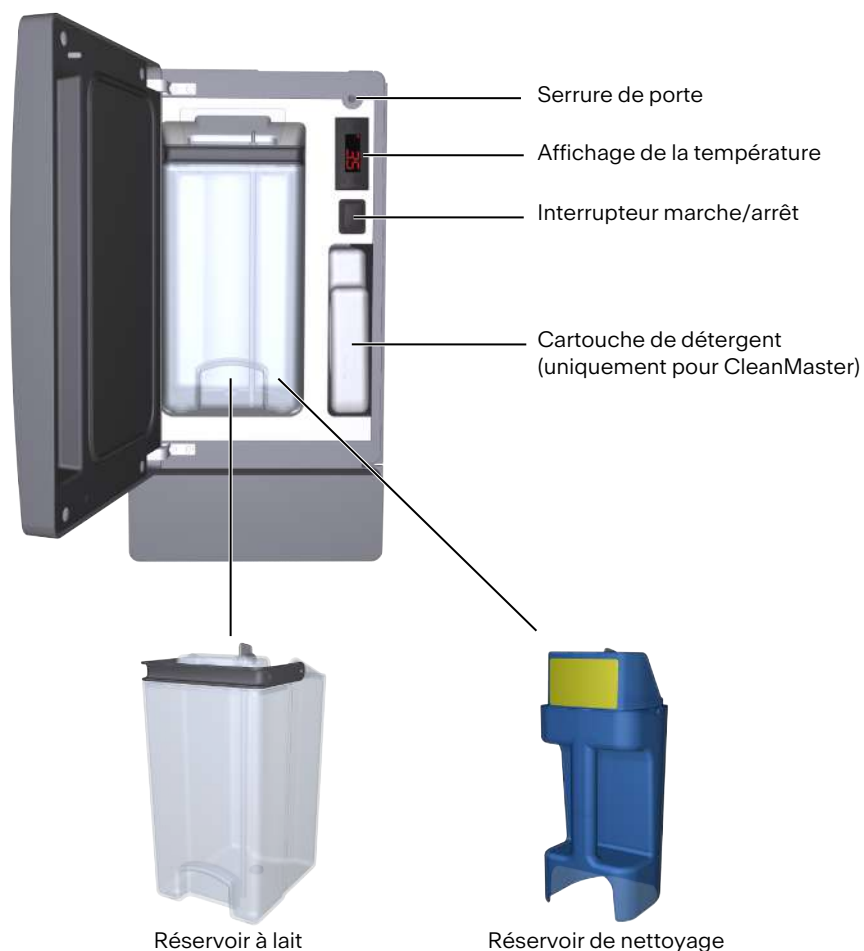
- Compartiment à grains verrouillable
- Pieds, 40 mm
- Pieds de réglage, 70 mm
- Pieds de réglage, 100 mm
- Franke Digital Services

5.1.3 Versions

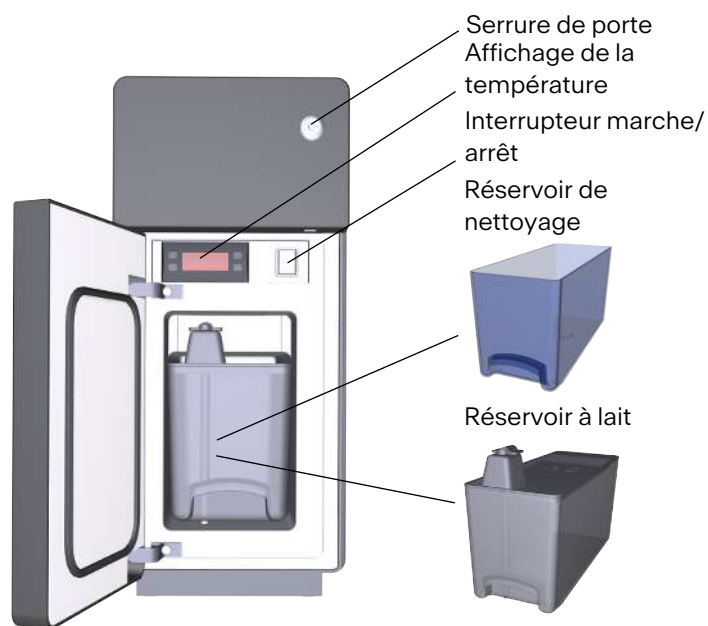
Aliment. eau	Type de produit
A300 avec raccordement en eau	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC
A300 avec réservoir d'eau	A300 NM
	A300 MS EC
	A300 FM EC

5.2 Appareils auxiliaires

5.2.1 Composants de l'unité de refroidissement

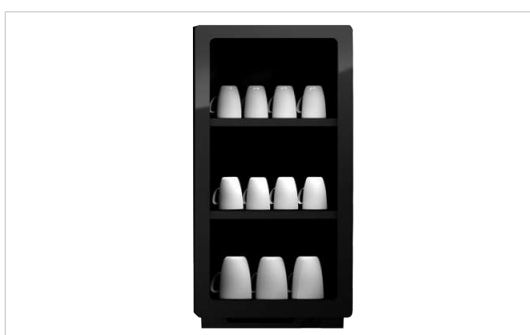


SU05



SU03

5.2.2 Chauffe-tasses



Un bon café est encore meilleur dans une tasse préchauffée. Le chauffe-tasses, avec quatre surfaces de rangement 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 en cas d'utilisation en libre-service de la machine. 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 de produit, jusqu'à 5 pages, affichage de 6, 12 ou 20 touches produit par page
- Niveau 2 : ajuster la boisson, sélectionner les options de produit, lancer la préparation

Adaptations individuelles

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

5.3.3 Modes de commande en combinaison avec le mode Crédit



Le mode Crédit fonctionne avec n'importe quel mode de commande et fait apparaître les prix des produits, 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 sous 1 Régler la machine > 1.12 Décompte. Sélectionnez Activer le décompte.



Affichage

- Prix des produits
- Crédit
- Crédit manquant

Point 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 secteur de la machine à café doit être sécurisé par un interrupteur différentiel (FI).
- Vous devez pouvoir interrompre chacun des pôles de l'alimentation en électricité à l'aide d'un commutateur.
- Le raccordement à l'eau doit être conforme aux **Exigences en matière d'alimentation en eau [26]** ainsi qu'aux règles et réglementations locales et nationales.
- La machine à café doit être raccordée à l'alimentation en eau à l'aide de l'ensemble de tuyaux fourni. N'utilisez pas de tuyau d'eau existant.
- Veillez à ce que la machine à café puisse être placée sur un support horizontal et stable. L'unité de commande doit être à la hauteur des yeux et favoriser un fonctionnement ergonomique.

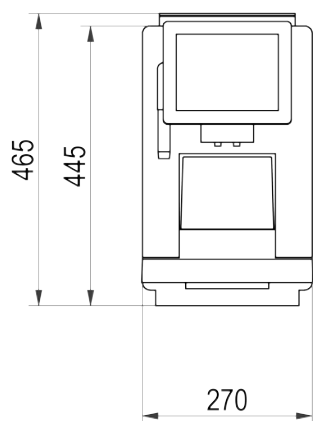


Vous devez avoir effectué les préparatifs avant l'installation de votre machine à café par un technicien. Ce dernier est chargé de l'installation et de la première mise en service de votre machine à café. Il vous informera des fonctions de base.

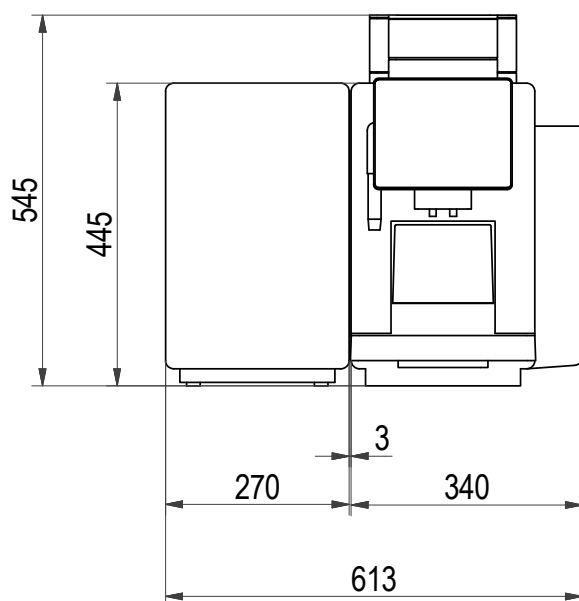
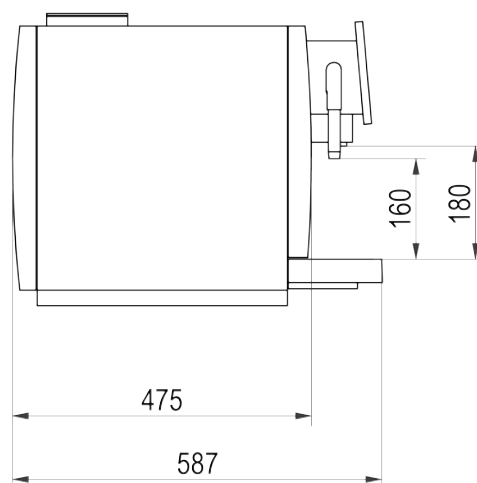
6.2 Dimensions



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 hauteur : 200 mm (remplissage et retrait du compartiment à grains)
- À droite : 100 mm (pour l'ouverture de la porte)



AVIS

Domages en cas de surchauffe

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

- a) Respectez les cotes de montage et les espaces prescrits.
- b) Assurez-vous que les espaces libres ne sont pas obstrués.

6.2.1 Pieds réglables

Le A300 est livré avec des pieds.

- Pieds réglables de 40 mm (standard)
- Pieds réglables de 7 mm (en option)
- Pieds réglables de 70 mm (en option)
- Pieds réglables de 100 mm (en 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 Raccord d'eau

Pression de l'eau	0,8-8,0 bar
Débit	>100 ml/s
Température de l'eau	<25 °C
Connexion au raccord d'eau	Écrou-raccord G3/8 po et tuyau métallique L = 1500 mm
	Raccorder uniquement à l'aide du jeu de tuyaux fourni

- Le raccord d'eau doit respecter les caractéristiques techniques ainsi que les réglementations locales et nationales.
- Le raccord d'eau doit être protégé du refoulement.
- Le raccord d'eau doit être muni d'une vanne 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 min. 100 mailles/pouce (UL)

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



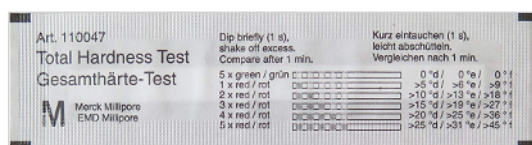
AVIS

Dommages sur la machine à cause d'entartrage

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

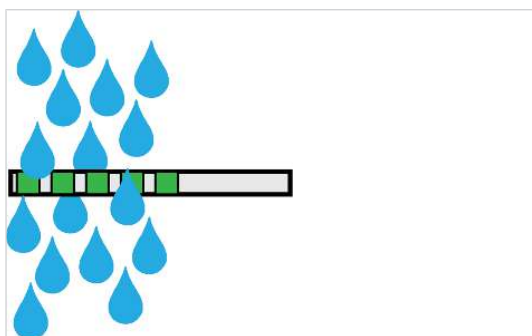
- Mesurez la dureté de l'eau lors de la mise en service. Réglez ensuite la dureté de l'eau mesurée dans le menu Mise en service.

Le niveau de dureté de l'eau utilisée détermine la capacité du filtre à eau (seulement en association avec le raccord d'eau) et la quantité d'eau entre les détartrages. Si le niveau de dureté est connu dans le programme de la machine, la demande correcte pour le détartrage apparaît 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 seconde.

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 **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 à 8° dH GH (dureté totale allemande) 7 à 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
TSD (total des solides dissous)	30–150 ppm (mg/l)
Conductivité électrique (mesurée)	50 à 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 le plus bas

6.4 Installation et préparation de la machine à café

Déballer et vérifier le contenu de la livraison

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

Séquence d'assemblage

- Préparer l'emplacement d'installation.
- Préparer les appareils.
- Connecter et brancher les appareils.
- Aligner les appareils à l'horizontale et corriger la hauteur des pieds de réglage.
- Fixer les appareils à l'aide d'éléments de fixation.



AVIS

Domages en cas de surchauffe

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

- a) Respectez les cotes de montage et les espaces prescrits.
- b) Assurez-vous que les espaces libres ne sont pas obstrués.

6.5 Raccordement de l'eau

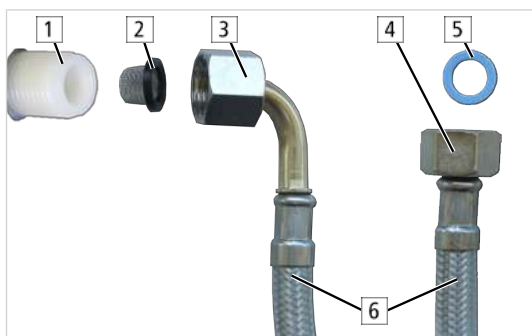


AVIS

Dégâts d'eau

Un raccordement inadéquat de l'eau risque d'entraîner des dégâts d'eau. L'opérateur est responsable d'assurer l'impeccabilité du raccordement de l'eau.

- a) Suivez les indications de Raccord d'eau.
- b) Contrôlez l'étanchéité du raccordement d'eau fixe.



1 Machine à café

2 Tamis avec joint

3	Raccord de la machine à café
5	Joint

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

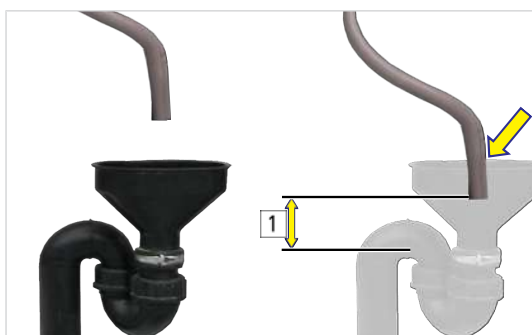
1. Rincer à fond le tuyau d'eau et la conduite d'eau afin d'éliminer la saleté.
2. Raccorder le tuyau d'eau au tamis sur la machine à café.
3. Raccorder le tuyau d'eau avec le joint d'étanchéité au système d'eau.
4. Serrer les vis à la main.



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

6.6 Raccorder les eaux usées

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



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

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.

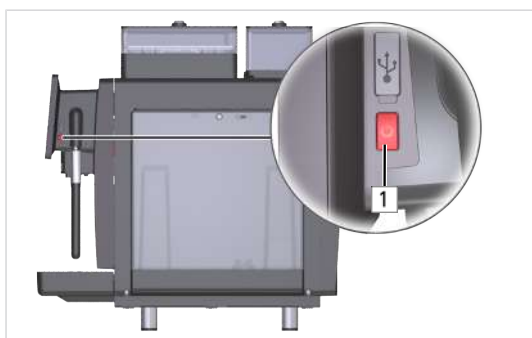
- a) Ne raccordez pas au réseau électrique de câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
- b) Remplacez les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
Lorsque le câble d'alimentation est fixe, contactez votre technicien de maintenance. Lorsque le câble d'alimentation n'est pas fixe, 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 que, par exemple, une cuisinière électrique, une gazinière ou un four.
- d) Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas coincé et ne frotte pas sur 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. Raccorder 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



La machine s'allume dès qu'elle est branchée au réseau électrique. À la première mise en marche, le logiciel vous guide à travers les réglages de base que vous devez effectuer. Tous les réglages de base peuvent être modifiés par la suite :

Configuration

1. Raccorder la machine au secteur.
⇒ La machine démarre et ouvre les assistants d'installation.
2. Retirer le film de protection de l'écran.
3. Effectuer les réglages de base en suivant les instructions sur le panneau 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) – ... Vous avez le choix entre 34 langues	Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée
Affichage 12/24 heures	12 heures 24 heures	
Temps		
– Heure	0 à 23/0 à 11	Régler l'heure
– Minute	0 à 59	Régler la minute
Date		
– Jour	0 à 31	Régler le jour
– Mois	0 à 12	Régler le mois
– Année	2019 à 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	Niveaux de dureté 1 à 5	Saisir la dureté de l'eau mesurée Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure [26] Le réglage de la dureté de l'eau est nécessaire sur les machines avec un réservoir d'eau ou avec un raccord d'eau, mais sans filtre à eau

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Filtre à eau	– Oui – Non	Uniquement avec raccordement au raccord d'eau
Quantité de filtration	Type de filtre à eau Liste de sélection	Dépend du filtre utilisé et de la dureté de l'eau

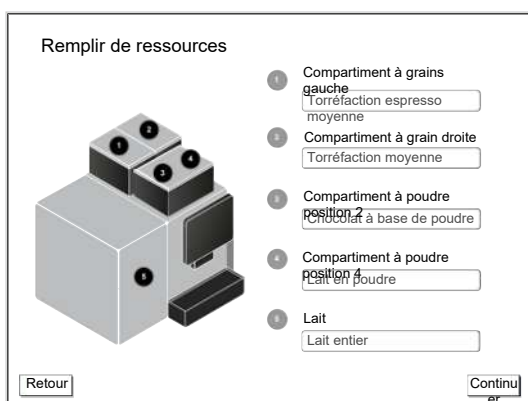
7.1 Remplir de ressources



Seules les ressources qui correspondent à la configuration de l'A300 sont affichées.



Le degré de mouture nécessaire est déterminé selon la méthode de préparation, le café torréfié utilisé et la boisson au café souhaitée. Il est recommandé d'utiliser plusieurs moulins si vous préparez des spécialités de café différentes (p. ex. espresso, café crème ou décaféiné). Il est ainsi possible de régler le degré de mouture pour chaque sorte de café utilisée. **Régler le degré de mouture [38]**



2. Appuyer sur Continuer.

⇒ Les réglages les plus importants ont été effectués et vous pouvez désormais déguster votre première boisson.

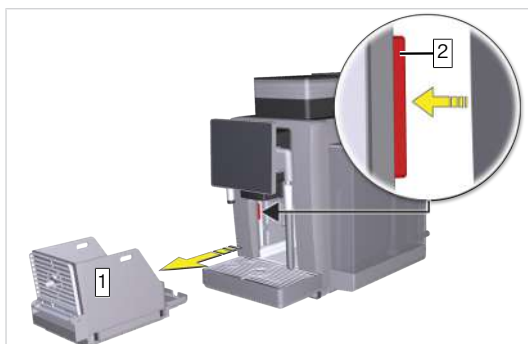
1. Remplir le réservoir avec la matière première définie.



Pour ajuster les boissons par défaut, appuyez sur le logo Franke dans le coin supérieur gauche. Reportez-vous au chapitre **Paramétrer les boissons [58]** pour ce faire.

Vous pouvez modifier en tout temps les réglages effectués à la première mise en marche en allant dans le menu d'entretien. **Configuration [57]**

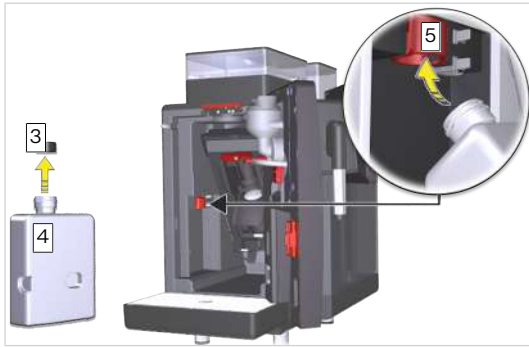
7.2 Insérer la cartouche de détartrage



1. Retirer le bac à marc [1].

2. Ouvrir la serrure de porte (option) avec la clé.

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



4. Dévisser le couvercle [3] de la cartouche [4].
5. Retirer la languette.
6. Insérer la cartouche de détartrage [4] à l'oblique dans la prise rouge [5] au-dessous.
7. Fermer la porte.
8. Insérer le bac à marc.

8 REEMPLISSAGE ET VIDAGE

8.1 Remplir la machine

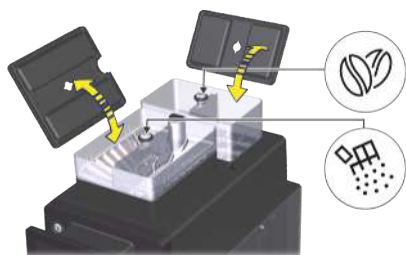


AVIS

Remplissage incorrect des compartiments

Un remplissage incorrect est à l'origine de 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 de grains de café



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 aucun objet dans les compartiments à grains ou dans le moulin.



AVIS

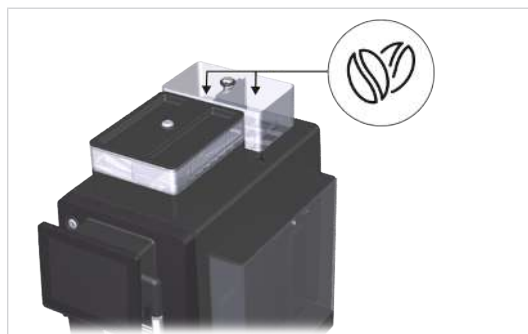
Mauvaise qualité des boissons

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.

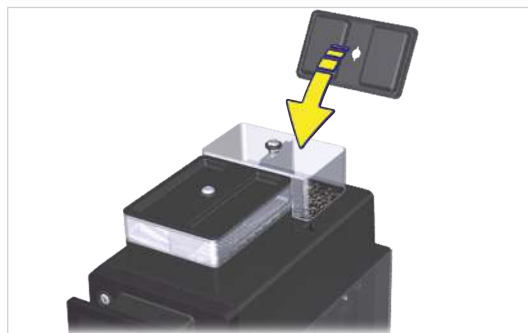
- a) Éliminez le film d'huile des parois intérieures du compartiment à grains tous les jours.
- b) Utilisez pour cela un chiffon sec, ou humidifié à l'eau uniquement.
- c) N'utilisez aucun produit nettoyant, car ceux-ci altèrent le goût du café.



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 torréfiés

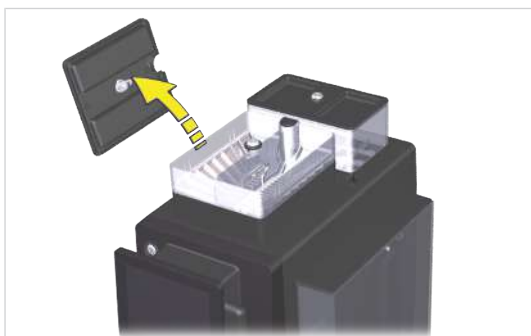


La fraîcheur des grains de café utilisés est un facteur décisif pour la qualité optimale dans la tasse.

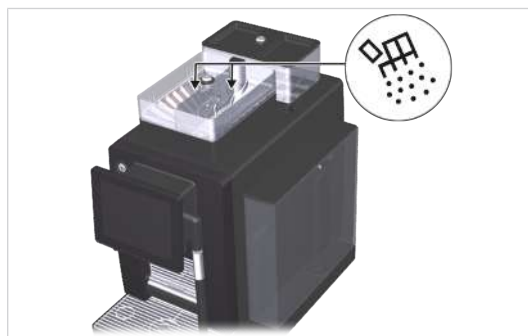
- a) Toujours verser les grains de café torréfiés dans les compartiments à grains immédiatement avant leur utilisation. Votre tasse contiendra ainsi un maximum d'arômes. Versez une quantité de grains proportionnelle à ce que vous planifiez de consommer dans les prochaines heures. Les compartiments à 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 conserver 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.

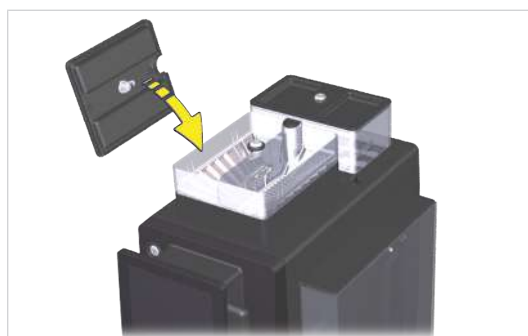
8.4 Remplir le réservoir à poudre



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



AVIS

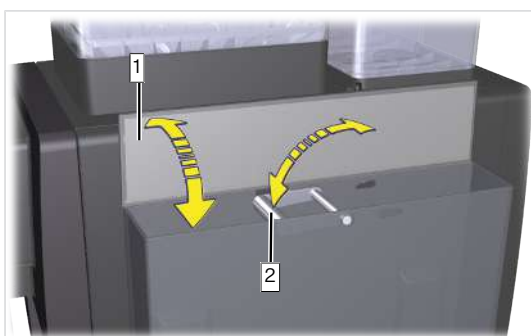
Domages sur la machine

Verser du lait dans le réservoir d'eau risque d'endommager la machine.

- a) Ne versez que de l'eau dans le réservoir d'eau.
- b) Débranchez la machine du secteur 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 au besoin.

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

4. Replacer 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 contenus dans le lait cru peuvent présenter un risque pour la santé.

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



AVIS

Dommages sur la machine

L'utilisation de liquides inadaptés peut endommager la machine.

- a) Versez uniquement du lait dans le réservoir à lait.
- b) Utilisez de l'eau et un détergent doux pour nettoyer le réservoir à lait.



AVIS

Lait tourné

Une réfrigération ou une hygiène insuffisante peut altérer le lait.

- a) Utilisez uniquement du lait prérefroidi (2-5 °C).
- b) Ne rangez le lait dans l'unité de refroidissement que pendant l'utilisation de cette unité de refroidissement. Rangez le lait au réfrigérateur lorsque vous ne vous en servez pas, par exemple pendant la nuit.
- c) Nettoyez la machine et l'unité de refroidissement au moins 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.

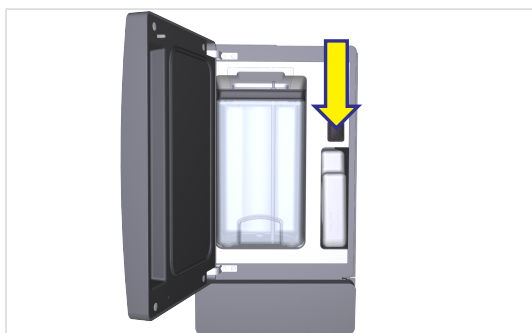


Après un nettoyage ou une procédure de remplissage, le système lait est préparé de manière semi-automatique. Veuillez respecter les instructions fournies par les messages d'événement. L'accès aux messages d'événement s'effectue par le tableau de bord.

8.6.1 Unité de refroidissement SU05



1. Ouvrir le compartiment.



2. Allumer l'unité de refroidissement.

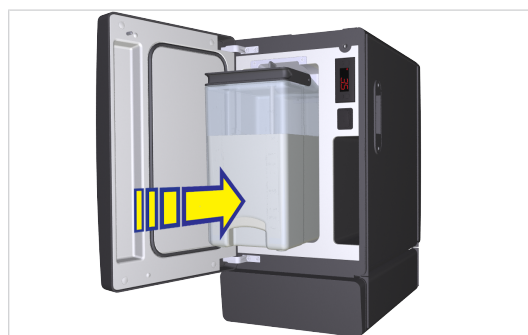


⇒ La température actuelle du compartiment réfrigérant s'affiche.

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, au maximum, 5 litres de lait réfrigéré.

5. Installer le couvercle du réservoir à lait.



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



7. Fermer la porte.

8.7 Régler le degré de mouture



AVERTISSEMENT

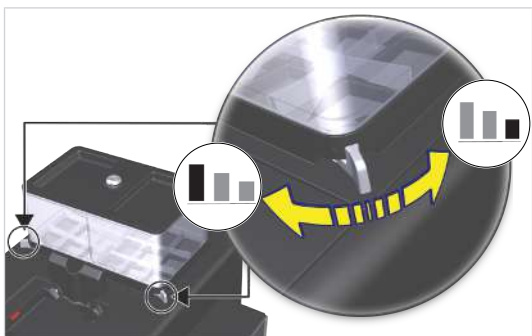
Risque de blessures

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 aucun 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.



- Pousser le levier vers la droite pour une mouture plus fine.
- Pousser le levier vers la gauche pour une mouture plus grosse.

8.8 Vider le compartiment à poudre



ATTENTION

Risques de coupure/écrasement

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.

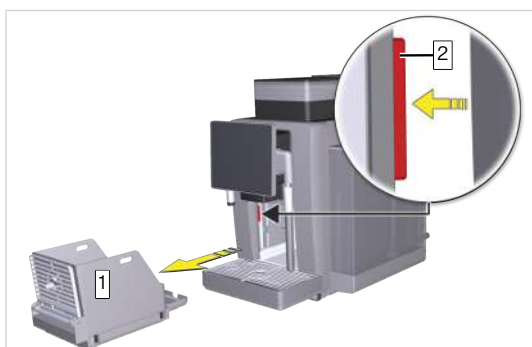


AVIS

Saleté due à la poudre

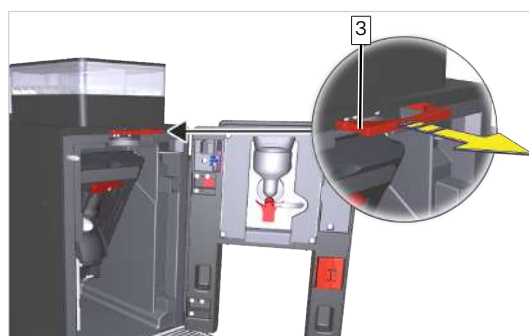
De la poudre peut tomber du compartiment à poudre.

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

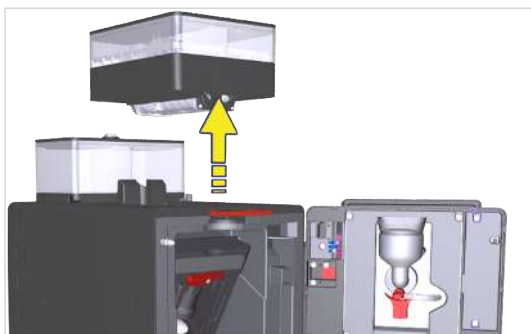


1. Retirer le bac à marc [1].
2. Ouvrir la serrure de porte (option) avec la clé.

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



4. Tirer sur 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 en place le compartiment à poudre.
8. Insérer le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.



AVIS

Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à poudre n'est pas verrouillé correctement, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits.

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

8.9 Vider le bac à marc

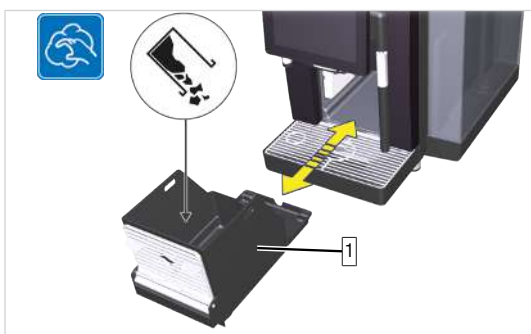


AVIS

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 et vider le bac à marc [1].

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.



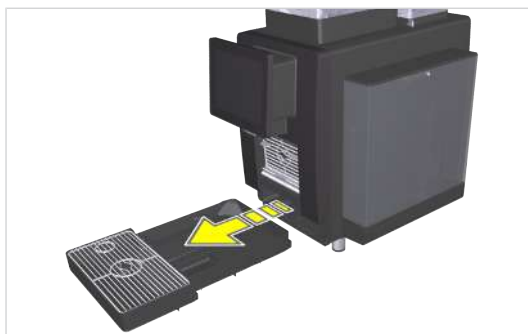
AVIS

Manipulation non conforme

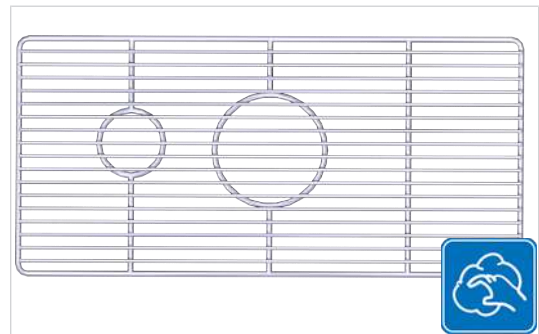
Le liquide contenu dans le bac collecteur risque d'être renversé.

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

- ✓ Sur l'unité de commande, s'affiche le message **Bac collecteur plein**.



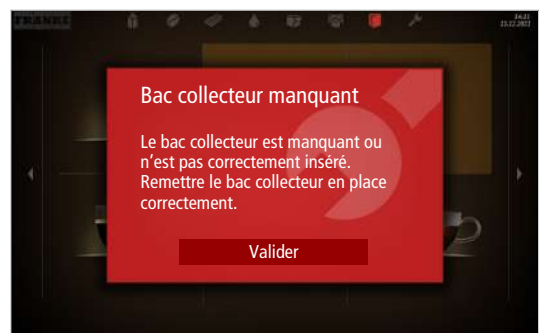
1. Retirer le bac collecteur.
2. Retirer la grille récolte-gouttes.
3. Vider le bac collecteur.



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



6. Insérer le bac collecteur dans la machine.



7. Appuyer sur Valider.

8.11 Vider l'unité de refroidissement



AVIS

Lait tourné

Une réfrigération ou une hygiène insuffisante peut altérer le lait.

- a) Utilisez uniquement du lait prérefroidi (2-5 °C).
- b) Ne rangez le lait dans l'unité de refroidissement que pendant l'utilisation de cette unité de refroidissement. Rangez le lait au réfrigérateur lorsque vous ne vous en servez pas, par exemple pendant la nuit.
- c) Nettoyez la machine et l'unité de refroidissement au moins 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.



AVIS

Obstruction du système de lait

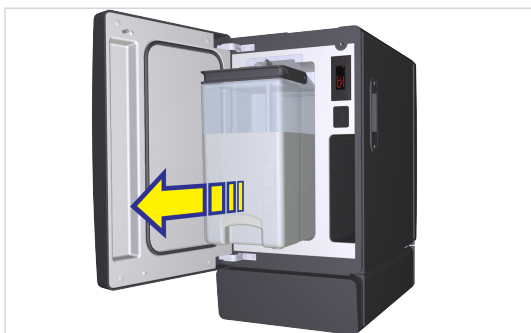
Les fibres de linge de nettoyage non adaptées peuvent pénétrer dans le système de lait liquides et y provoquer une obstruction. Cela risque d'endommager la machine.

- a) Utilisez un chiffon en microfibres pour nettoyer le réservoir à lait.

8.11.1 Unité de refroidissement SU05



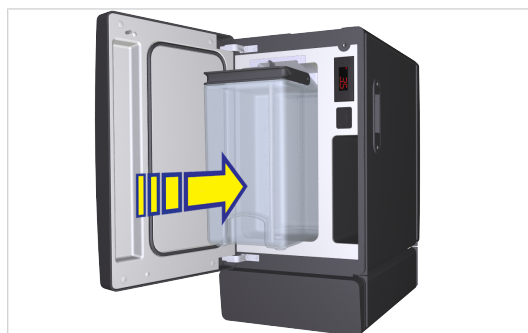
1. Ouvrir le compartiment.



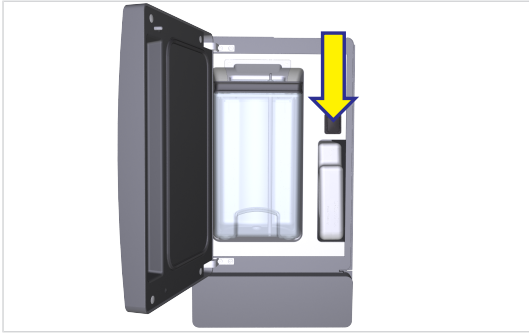
2. Sortir le réservoir à lait.
3. Conserver le lait dans le réfrigérateur ou le jeter si nécessaire.



4. Nettoyer le réservoir à lait, les pièces avec circulation de 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.

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

9.1 Prélèvement des boissons avec Quick Select

1. Disposer un récipient approprié sous la buse de sortie.



2. Sélectionner un produit.

⇒ L'aperçu du produit apparaît.



3. Sélectionner les options de produit.

4. Démarrer la préparation en appuyant sur la touche verte.

⇒ La préparation de la boisson est activée.



⇒ 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:

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

1. Disposer un récipient approprié sous la buse de sortie.



2. Sélectionner les options de produit.



3. Sélectionner un produit.

⇒ La préparation commence.



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 commence.

⇒ La sélection de produits 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. Disposer 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

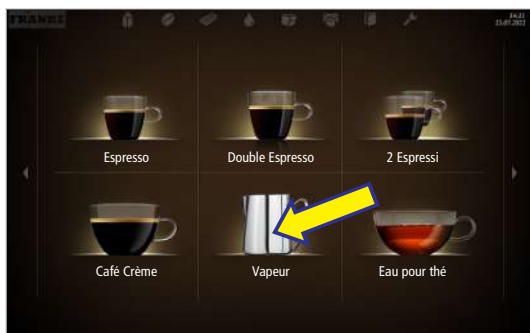


La lance de vapeur peut être utilisée pour le chauffage manuel et le moussage du lait, ainsi que le chauffage d'autres boissons.



En fonction de 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 buse de 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 s'arrête.

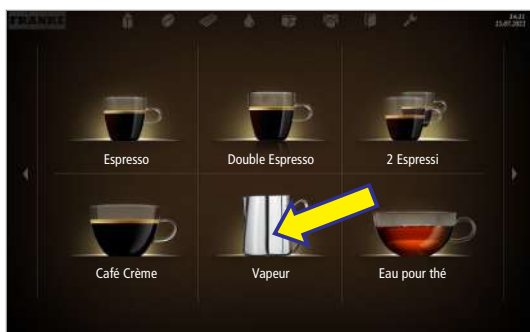
4. Appuyer sur la touche Purger à la vapeur



et essuyer la lance à vapeur avec un chiffon humide.

9.4.1 Purger la lance de vapeur après utilisation

1. Essuyez 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 s'arrête.

⇒ 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 du bloc de refroidissement (si présente).



AVIS

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 vont 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
- Bouteille de dosage (pour l'unité de réfrigération/la Flavor Station avec EC)
- Réceptacle
- Réservoir de nettoyage (SU05)

10.3 Méthode à 5 étapes



Nettoyez les composants amovibles de votre machine à café en suivant la méthode à 5 étapes. L'écran montre les parties amovibles pendant le nettoyage.

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

Nettoyez les réservoirs et les accessoires, comme par ex. le couvercle, tuyau d'aspiration et manchon d'aspiration selon la méthode à 5 étapes.

1. Éliminer les grosses salissures avec un pinceau ou une brosse.
2. 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

- Paroi interne de la porte et joint à lèvres de la porte de l'unité de refroidissement
- Surfaces intérieures et tablette (si présents) du compartiment réfrigérant

10.4 Démarrage du 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.



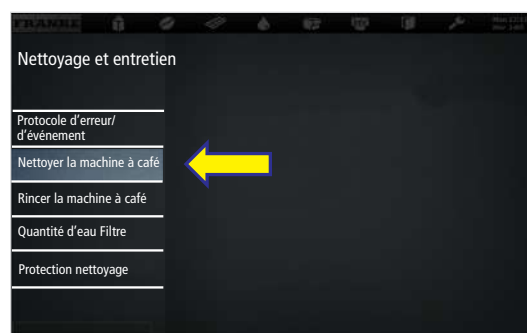
1. Appuyer sur le logo Franke.



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.

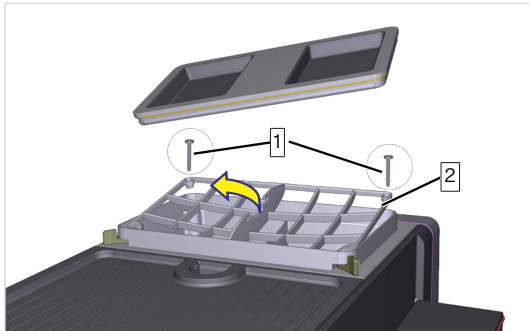
⇒ La machine indique l'étape suivante.

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



Le protège-doigts du compartiment à grains évite les blessures dues au moulin. Le protège-doigts ne doit être retiré que pour le nettoyage.

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



2. Desserrer les deux vis [1] et retirer le protège-doigts [2].

3. Nettoyer le compartiment à grains et la grille de protection.
4. Monter le protège-doigts séché avec les deux vis.
5. Rebrancher la machine à café à l'alimentation 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 À nettoyer une fois par semaine



Nettoyer les composants de la machine mentionnés dans ce chapitre au moins une fois par semaine, en plus du processus de nettoyage quotidien. Nettoyer immédiatement la machine si vous constatez des salissures.

10.7.1 Nettoyer la surface de la machine

1. Nettoyer la surface de la machine avec un chiffon humide.
2. Au besoin, utiliser un détergent doux
AVIS! Ne pas utiliser de produits abrasifs.

10.7.2 Nettoyer le réservoir d'eau (si présent)

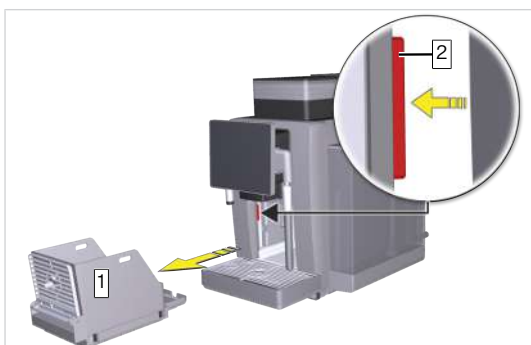


Contrôler quotidiennement la présence de saleté ou de calcaire dans le réservoir d'eau. Nettoyer le réservoir immédiatement en présence de saleté ou de calcaire est constaté.

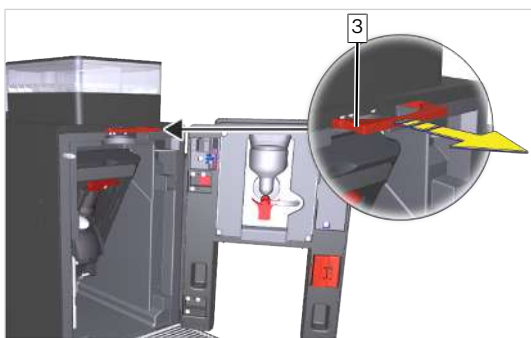


1. Retirer et vider le réservoir d'eau [1].
2. Nettoyer le réservoir d'eau selon la méthode à 5 étapes.

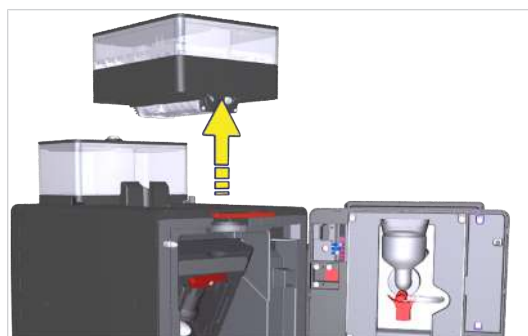
10.7.3 Nettoyer le compartiment à poudre



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



4. Tirer sur le coulisseau de verrouillage [3].



5. Soulever et sortir le compartiment à poudre.
6. Vider le compartiment à poudre.
7. Nettoyer le compartiment à poudre à l'aide d'un chiffon humide. Essuyer le compartiment à poudre à l'aide d'un chiffon sec.
8. Mettre en place le compartiment à poudre.
9. Insérer le coulisseau de verrouillage.
10. Fermer la porte et installer le compartiment à poudre.

10.7.4 Nettoyer le bac collecteur d'eau et la grille récolte-goutte

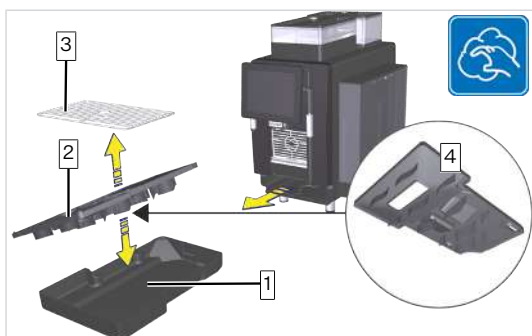


AVIS

Renversement de liquide

Uniquement valable pour les machines avec raccord d'eaux usées! Si de l'eau demeure dans le bac collecteur, celle-ci pourrait se renverser lors du retrait du bac collecteur dans les machines avec raccord d'eaux usées.

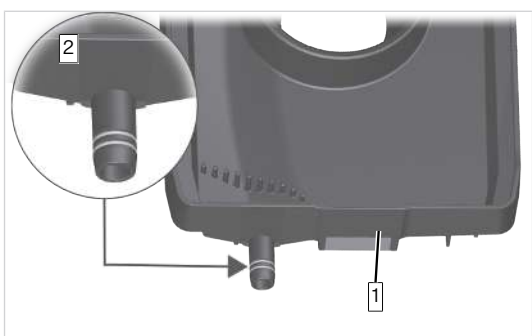
- a) Avant de retirer le bac collecteur, assurez-vous qu'il ne contient plus d'eau.



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. Bien nettoyer les lamelles au-dessous [4] du couvercle du bac collecteur [2].



La paroi arrière du bac collecteur [1] doit être propre et sèche tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Si cela n'est pas le cas, le capteur de niveau du bac collecteur pourrait émettre une alerte par erreur.



Si la machine à café est raccordée au système d'évacuation des eaux usées, la paroi arrière du bac collecteur présente deux joints toriques [2]. Ces derniers doivent être humidifiés avec de l'eau pour que le bac collecteur puisse s'insérer correctement. Sinon, le capteur capacitif sera incapable de mesurer le bac collecteur.

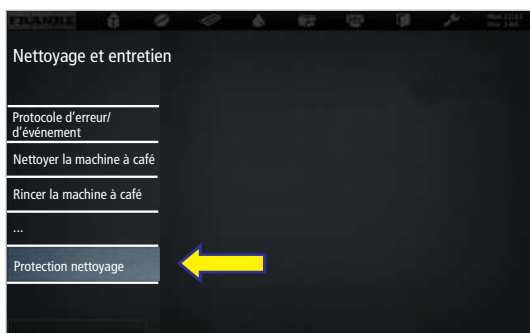
10.7.5 Nettoyage de l'écran



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 rien placer sur la grille récolte-gouttes.
- c) EN CAS D'ÉCHAUDURE : rafraîchir immédiatement la blessure et, selon la gravité, consulter 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.



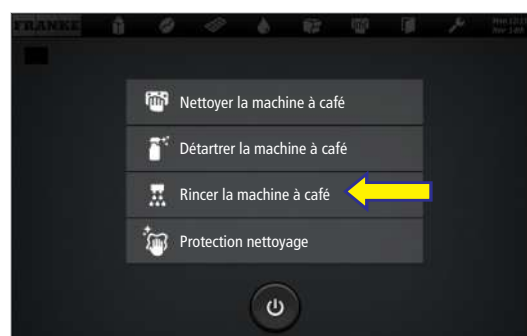
1. Appuyer sur le logo Franke.



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

3. Appuyer sur Ok.

4. Sélectionner Nettoyage et entretien.



5. Sélectionner et confirmer Rincer la machine à café.

⇒ La machine à café est rincée.

10.9 Trousse d'entretien



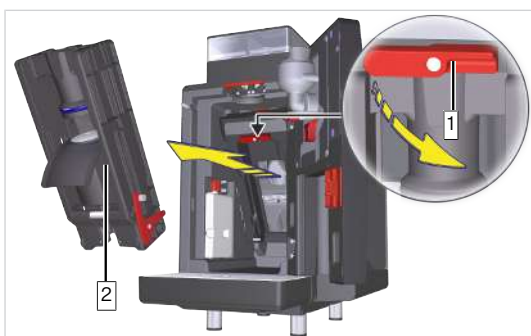
Certains composants de la machine à café peuvent s'user ou s'encrasser au fil du temps et devront être remplacés. Cela pourrait être le cas avant même que la machine ne soit due pour une séance d'entretien par un technicien. Afin de faciliter la commande de pièces de rechange, nous vous en avons compilé une liste. Vous pouvez commander par vous-même les composants suivants.

Photo	Quantité	Numéro d'article	Désignation d'article	Remarques
	1	560.0637.018	Unité inf. Ø 43 avec étranglement 0,6 mm	Numéro d'article visible sur l'étiquette sur le côté du module d'ébullition. Le chapitre suivant explique les manipulations nécessaires. Remplacer l'unité d'infusion [54]
	1	560.0001.697	Unité inf. Ø 50E avec étranglement 0,6 mm	Numéro d'article visible sur l'étiquette sur le côté du module d'ébullition. Le chapitre suivant explique les manipulations nécessaires. Remplacer l'unité d'infusion [54]
	2	560.0578.001	Joint torique 13x1,5 EPDM	Joint pour le bac collecteur avec écoulement Uniquement avec le modèle avec raccord d'eau Nettoyer le bac collecteur d'eau et la grille récolte-gouttes [50]
	1	560.0001.187	Chambre de mélangeur	Pour le système de poudre
	1	560.0580.820	Couvercle de chambre du mélangeur	Pour le système de poudre
	1	560.0593.645	Tête de moussage FCS4070 FM EC	Le modèle FM ou MS est indiqué sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la machine. Machine à café [17]
	1	560.0594.309	Tête de moussage MS EC FCS4070	Le modèle FM ou MS est indiqué sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la machine. Machine à café [17]
	1	560.0589.901	Sortie de lait double FCS4070	Modèle identique avec FM et MS

Photo	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	Tuyau d'aspiration de lait pour l'unité de refroidissement SU05 Composants de l'unité de refroidissement [20]
	1	560.0003.688	Tuyau Ø 8/4 MVQ	Tuyau d'aspiration 1000 mm pour tous les autres systèmes de lait. Raccourcir le flexible dans la mesure nécessaire. L'unité de refroidissement KE200 nécessite une longueur de flexible de 400 mm.

10.9.1 Remplacer l'unité d'infusion

1. Vider et débrancher la machine de la prise secteur.
2. Sortir le bac à marc de la machine.
3. Ouvrir la porte de la machine.



4. Desserrer le verrouillage de l'unité d'infusion [1] dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Retirer l'unité d'infusion [2] en la tirant l'avant.
6. Installer la nouvelle unité d'infusion [2].
7. Fixer le système de verrouillage [1] en le tournant dans le sens horaire.
8. Fermer la porte de la machine.
9. Installer le bac à marc dans la machine.
10. Raccorder la machine au secteur.

11 DÉTARTRAGE

Pour une qualité de boisson uniforme et un fonctionnement impeccable de la machine à café, il est nécessaire de détartrer cette dernière régulièrement. L'A300 dispose d'un système de détartrage automatique à cet effet. Si un détartrage est nécessaire, un message à cet effet sera 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, utilisez uniquement le concentré de détartrage de Franke (numéro d'article 560.0589.837). Cela garantira le bon déroulement du détartrage.

- a) Commandez votre concentré de détartrage d'avance de façon à pouvoir réaliser le détartrage au moment opportun, c.-à-d. dès que l'alerte à cet effet apparaît sur le panneau de commande de la machine à café.

11.1 Échéance de détartrage

À la mise en route de l'A300, vous serez invités à déterminer la dureté de l'eau et à saisir cette dernière dans le logiciel.

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

Cette valeur permettra de calculer la quantité d'eau restante avant le 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 à raccordement d'eau et à 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

Dès qu'un détartrage est nécessaire, une alerte à cet effet est affichée sur l'unité de commande. L'alerte peut être éteinte afin d'éviter de compromettre l'opération. Voici les possibilités pour le détartrage :

- Détartrage en même temps que le nettoyage (par défaut)
- Détartrage indépendant du nettoyage - démarrage automatique du détartrage à un moment déterminé
- Démarrage manuel du détartrage



AVIS

Interruption du détartrage

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

- a) Vider le bac collecteur avant le nettoyage/détartrage.
- b) Remplir le réservoir d'eau avant le nettoyage/détartrage.
- c) Placer le réservoir de nettoyage sur la grille récolte-gouttes conformément aux instructions de l'unité de commande.

11.2.1 Détartrage après le nettoyage

Par défaut, le détartrage est réalisé directement après le nettoyage sans préavis. Aucune action n'est exigée de l'utilisateur. Le détartrage prend de 15 à 25 minutes selon le modèle de machine. Avant un nettoyage suivi d'un détartrage, la machine vérifie si elle contient une quantité suffisante de solution de détartrage. En présence d'une quantité insuffisante de solution de détartrage, un message s'affichera pour vous inviter à remplacer la cartouche de détartrage. **Insérer la cartouche de détartrage [32]**

11.2.2 Détartrage indépendant du nettoyage



Afin d'éviter que le détartrage ne vous occasionne de désagrément, votre technicien peut régler une heure de détartrage à l'extérieur de vos heures d'opération.

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.



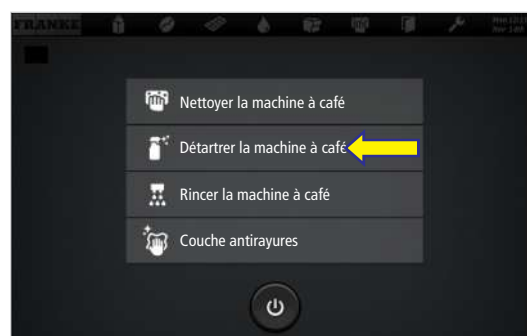
1. Appuyer sur le logo Franke.



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

3. Appuyer sur Ok.

4. Sélectionner Nettoyage et entretien.



5. Sélectionner détartrage.

⇒ Le détartrage automatique démarre et vous indique la marche à suivre.

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 NIP par défaut sont attribués en usine :

	Propriétaire	Spécialiste	Nettoyeur	Utilisateur
Code NIP par défaut	1111	2222	5555	7777
Codes NIP dédiés	🔑 ...	🔑 ...	🔑 ...	🔑 ...

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

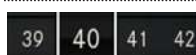
12.3 Méthodes de saisie



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.

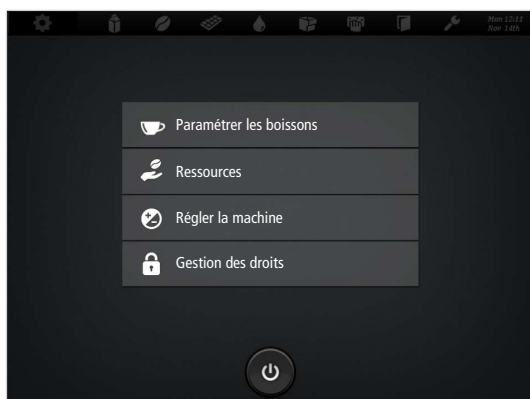


Appuyer avec le doigt sur le clavier pour saisir un texte ou des chiffres.



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

12.4 Mes réglages



12.4.1 Paramétrer les boissons



Scénario	Saisie/Fonction	Remarques
Exporter/Importer	- Assurer la POP (offre groupée de produits) - Charger une sauvegarde	- Enregistrer les paramètres de boisson sur une clé USB, p. ex. avant une mise à jour de logiciel - Charger des paramètres de boisson sur la machine à café depuis une clé USB
Trier les boissons		- Modifier la position des boissons - Régler le nombre de boissons affichées (2x3, 3x4, 4x5) - Appuyer sur le bouton de commande Trier les boissons. - Appuyer sur la boisson que vous voulez déplacer. - Appuyer sur la position vers laquelle vous voulez déplacer la boisson.

Scénario	Saisie/Fonction	Remarques
Modifier		Modifier la boisson marquée
Afficher/Masquer		Afficher ou masquer la boisson actuelle
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 la tasse – Type de grain, à condition que soient configurés plus d'un type de grain – Intensité de l'arôme Mode de fonctionnement Quick Select

Modifier la boisson



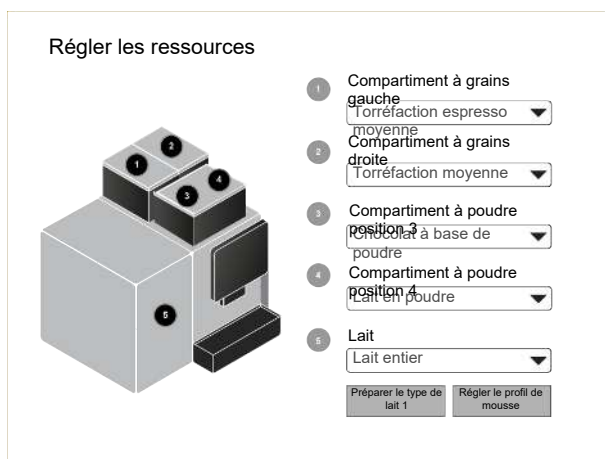
12.4.2 Régler les ressources



Vous pouvez modifier en tout temps les réglages effectués lors de la première mise en marche (Remplir de ressources).

Chaque réservoir est assorti d'une liste des ressources disponibles à partir de laquelle vous pouvez sélectionner celles qui conviennent.

Assigner les ressources

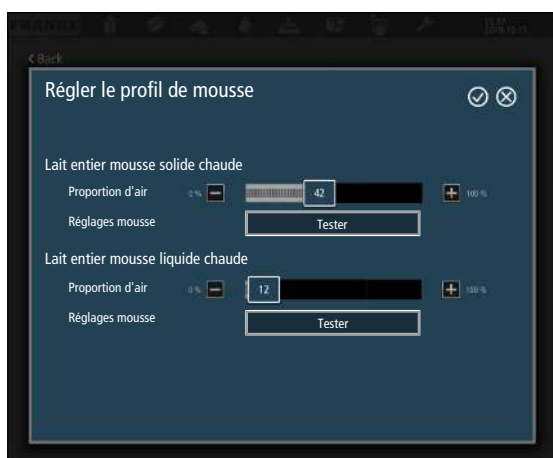


1. Pour assigner une ressource à un réservoir, appuyez sur le type pré-réglé.
2. Sélectionnez le type qui convient dans la liste.
3. Répétez le processus pour tous les réservoirs.
4. Pour remplir les conduits de lait, sélectionner Préparer le type de lait 1.

Régler le profil de mousse



Avec une A300 FM EC, vous pouvez régler les profils de mousse pour la mousse solide et liquide (réglage standard : 10 % de part d'air pour la mousse liquide, 35 % de part d'air pour la mousse solide).



1. Appuyez sur Régler le profil de mousse.
2. Régler la part d'air pour les mousses liquide et solide avec le curseur.
3. Cliquez sur pour contrôler la qualité de la mousse.
4. Répéter le processus au besoin.

12.4.3 Régler la machine

Langue

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Langue	– de (Allemand) – en (Anglais) – fr (Français) – ... Vous avez le choix entre 33 langues	Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée

Datum et le temps

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

Minuteries

Réglages de base

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Économie d'énergie	– Activé – Arrêt	Permet de modifier le temps d'attente lorsque activé Période : 15 à 120 min.
Mise en marche/arrêt automatique	– Activé – Arrêt	– Activer ou désactiver la minuterie – Modifier le programmeur avec le stylet

Modifier les minuteries

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

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Répéter chaque lundi	– Oui	Activer ou désactiver la minuterie par jour
...	– Non	
Répéter chaque dimanche		

Réglages de l'eau

Réglages de l'alimentation en eau

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Filtre à eau activé	– Oui – Non	– Oui : le curseur pour la saisie de la durée d'utilisation ou de la quantité d'eau pour le filtre à eau apparaît (selon le filtre utilisé) – Non : régler la dureté de l'eau
Dureté de l'eau	Niveaux de dureté 0 à 5	Régler la dureté de l'eau mesurée sur le curseur Le réglage de la dureté de l'eau est nécessaire sur les machines avec un réservoir d'eau ou avec un raccord d'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 perdus !
Restaurer les réglages d'usine des produits		Tous les réglages produit seront perdus !

Informations système

Catégorie	Valeur
Version complète	Version du logiciel de la machine actuellement installée
Versions du sous-système	
Machine	Type de machine
Numéro de série	[Numéro de série]
FPC	Version installée du catalogue de produits Franke
POP (Offre groupée de produits)	Version de l'offre groupée de produits installée (affectation/triage de produits)
Licence	Le cas échéant, licence active pour Franke Digital Services
Appareil Ethernet A	
Adresse IP	
Adresse MAC	

12.4.4 Gestion des droits

Les rôles sont gradués selon la hiérarchie suivante : technicien > propriétaire > opérateur > personnel d'entretien.

Rôles et droits

Action	Technicien	Propriétaire	Spécialiste	Opérateur
Modifier le NIP et activer les produits d'essai	Oui (pour tous les rôles)	Oui (pour les rôles subordonnés)	Non	Non
Ajouter/modifier/supprimer/adapter des produits	Oui	Oui (étendue réduite des fonctions)	Non	Non
Afficher le compteur	Oui	Oui	Oui	Non
Effectuer le nettoyage	Oui	Oui	Oui	Oui
Exécuter la mise à jour de logiciel (USB)	Oui	Non	Oui	Non

13 PERSONNALISATION ET TRANSFERT DE DONNÉES

13.1 Aperçu

Ce menu vous propose les options suivantes:

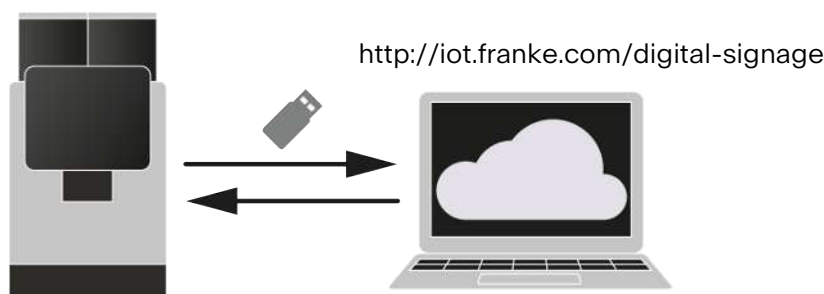
- Utiliser les supports Franke disponibles pour les économiseurs d'écran ou comme supports publicitaires
- Charger et visualiser vos propres objets multimédias sur la machine
- Utiliser vos propres supports pour l'économiseur d'écran ou comme support publicitaire
- Configurer le comportement des différents modes de fonctionnement et de l'économiseur d'écran
- 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 des fichiers image ou vidéo comme supports publicitaires
- Utiliser des fichiers image ou vidéo comme économiseurs d'écran

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 à l'aide d'une clé USB.



- ✓ La machine à café a une version logicielle 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. Sélectionner la valeur **Oui** pour le paramètre **Ejecter la clé USB**.
5. Effleurer 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. Dans le navigateur, consulter le site <http://iot.franke.com/digital-signage>.
9. Transférer le fichier *.bundle de la clé USB vers le site web par glisser-déposer ou via l'explorateur de fichiers.
 - ⇒ Les paramètres Digital Signage s'affichent.
10. Effectuer les réglages souhaités.

11. Renommer le fichier via l'icône en forme de crayon en haut à gauche, si vous le souhaitez.
12. Effleurer le bouton Télécharger en bas à gauche de la fenêtre.
 - ⇒ Le site web demande si les modifications effectuées doivent être enregistrées.
13. Confirmer la question.
14. Sélectionner la valeur Manual.
15. Effleurer le bouton Download bundle.
 - ⇒ Le fichier *.bundle téléchargé atterrit 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. Effleurer le bouton Télécharger et installer.
 - ⇒ La machine à café reprend les nouveaux réglages.

13.4 Configuration de l'application



Les modifications effectuées 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 l'indicateur, les langues définies sous l'option Langue 1 à 6 s'affichent. Si une langue est sélectionnée, les noms de boissons traduits et les informations de facturation s'affichent. Une fois que la période est définie sous l'onglet Délai de changement de langue écoulé, la langue par défaut définie sous Langue s'affiche de nouveau. – Non: le changement de langue est désactivé
Délai de changement de langue	20 à 120 s	Délai d'attente après lequel 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 à 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	– N'apparaît que si la valeur Oui est sélectionnée pour le changement de langue – Détermine le nombre et les langues alternatives disponibles au cours de la sélection du produit

13.4.2 Mode de fonctionnement

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Mode de fonctionnement	– Libre service - Quick Select – Servi par - Cash Register	
Masquer la touche Interrompre	– Oui – Non	
Afficher l'heure	– Oui – Non	
Luminosité de l'écran	15 à 100 %	
Signal acoustique lors de la préparation du produit	– Oui – Non	
Signal acoustique lors 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 valeurs 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 mobile – Billets de banque	

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Afficher la fenêtre contextuelle	– Oui – Non	Activer/désactiver la fenêtre contextuelle de facturation

13.4.6 Validation de transaction (API)



Pas de lien entre les paramètres

Les paramètres Activer la validation de transaction et Autoriser Remote Control peuvent couvrir des cas d'utilisation similaires, mais ne sont pas liés.

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Activer la validation de transaction	– Oui – Non	La validation de transaction permet l'interaction entre la machine à café et l'application tierce. Le cas d'application est le même que pour Remote Control, mais au lieu d'une application Web propre à Franke, celle d'un fabricant tiers est utilisée.
Autoriser Remote Control	– Oui – Non	Avec Remote Control, la machine à café affiche un code QR qui mène à une application Web propre à Franke. L'application Web permet à la fois de choisir les boissons et de payer avec le téléphone intelligent. Une fois le paiement effectué avec succès, l'application déclenche la production de la boisson.

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 propres – Éjecter automatiquement la clé USB – Affichage du nom du fichier

13.5.2 Charger les données

Action souhaitée	Élément de menu	Information/instruction
Importer la configuration et les ressources liquides	3.2 Charger une sauvegarde	– Importer les données sauvegardées (configuration, ressources liquides Franke, ressources liquides propres) – 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, le protocole 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 données par défaut (p. ex. les variables et données fixes) dans les champs sélectionnés ou les compteurs (compteurs de produits et de machines), et supprimer les données (journaux de produits et d'erreurs, fichiers) Confirmer les modifications effectuées en effleurant le bouton Appliquer

13.7 Activer les configurations

Si des mises à jour (bundle de menus, version de logiciel, etc.) sont transmises à la machine à café via le tableau de bord Approvisionnement ou Déploiement 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 mises à jour disponibles sont visibles.

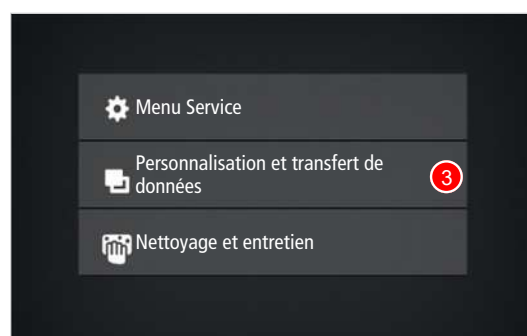
- ✓ Une configuration, un bundle de menus ou une nouvelle version du logiciel ont été chargés sur la machine à café au moyen du tableau de bord Approvisionnement ou Déploiement.

1. Appuyer sur le logo Franke.

2. Saisir le code PIN.

3. Appuyer sur Ok.

- ⇒ Le nombre de mises à jour disponibles est visible à côté du menu Personnalisation et transfert de données.



4. Sélectionner le menu Personnalisation et transfert des données.

5. Sélectionner l'élément de menu 9 Mises à jour.

6. Sélectionner la mise à jour souhaitée 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 survient, un symbole correspondant à la catégorie de l'erreur en question sera surligné en couleur. Appuyer sur ce dernier pour faire apparaître une fenêtre avec des instructions de dépannage.



Message avec instruction

Mode service à table

En mode Service à table, 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

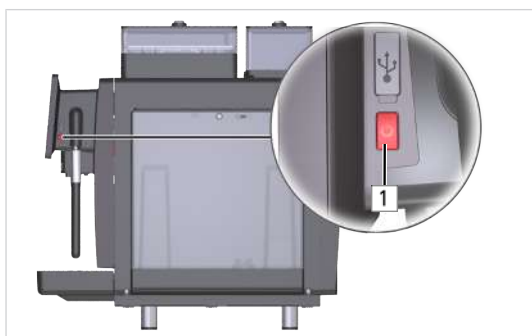
	Interruption temporaire
	Fonctionnement du système sans restriction
	Fonctionnement du système restreint
	Certaines voire toutes les ressources sont bloquées

14.2 Résolution des erreurs du système

Message d'erreur/ problème	Cause possible	Mesure
Le message d'erreur E663 Bac collecteur d'eau plein s'affiche bien que le bac collecteur ait été vidé.	Le signal du capteur est perturbé par des résidus à l'intérieur du bac collecteur.	Nettoyer et sécher l'espace intérieur du bac collecteur. Nettoyer et sécher également le compartiment de montage du bac collecteur
	Le signal du capteur est perturbé par des résidus humides dans le bac collecteur	Nettoyer et sécher la paroi arrière du bac collecteur
Lait congelé	La température nominale de l'unité de refroidissement est réglée trop basse	Augmenter la température nominale de 1 à 2 °C – Unité de refroidissement SU05 : maintenir enfoncée la touche Set sur le régulateur de température jusqu'à ce que la température nominale clignote. Augmenter la température avec les touches de navigation. Confirmer la nouvelle température nominale avec la touche Set. – KE200 : un limiteur de température se trouve à l'arrière de la KE200. Régler la température souhaitée avec ce dernier
Lait 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
L'unité de refroidissement n'arrive pas à atteindre la température du lait	Circulation de l'air insuffisante dans l'unité de refroidissement	Maintenir une distance minimale entre l'unité de refroidissement et le mur (au moins 50 mm)
Pas de lait ou mousse de lait uniquement	Flexible d'aspiration ou conduit de lait non étanche	Vérifier la position de la garniture de sortie et la nettoyer au besoin. Unité de refroidissement SU05 : contrôler le joint torique sur le couplage du flexible d'aspiration. Contrôler le flexible d'aspiration et le remplacer si nécessaire

Message d'erreur/ problème	Cause possible	Mesure
Le lait ne s'écoule plus correctement de la sortie de lait	La sortie de lait n'a pas été correctement remise en place après le nettoyage	Démarrer le nettoyage de la machine à café et remonter la sortie de lait en suivant les instructions sur l'écran tactile.
Impossible de doser la concentré de détartrage (message d'erreur E409)	Joint de la cartouche de détartrage endommagé ou encrassé ou cartouche de détartrage vide	Vérifier si la cartouche de détartrage est vide. Vérifier l'adaptateur rouge avec bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant, le cas échéant. Effectuer un nouveau détartrage
La cartouche détartrante doit être remplacée, bien qu'elle ne soit pas vide	Joint de la cartouche de détartrage endommagé ou encrassé	Insérer une nouvelle cartouche de détartrage, vérifier l'adaptateur rouge avec bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant, le cas échéant
Message d'erreur E79 Erreur du débitmètre	Défaut de circulation de l'eau	Contrôler le couplage entre le réservoir d'eau et le raccord d'eau Si le message d'erreur apparaît pendant la distribution d'un produit, alors le tamis de l'unité d'infusion est probablement bouché – Sélectionner un degré de mouture plus grossier ou réduire la quantité de mouture – Démonter 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 surmené	Deux solutions sont possibles : – Solution 1 : redémarrer la machine en maintenant enfoncée le bouton rouge 10 s sur le côté droit de l'unité de commande – Solution 2 : débrancher la machine à café de la prise secteur. Rebrancher la machine après 1 min. Appuyer brièvement sur le bouton rouge
Impossible de mesurer le niveau d'eau dans le réservoir d'eau	Résidus ou dépôts sur la paroi intérieure du réservoir d'eau	Nettoyer et rincer soigneusement le réservoir d'eau

14.2.1 Redémarrer la machine



- ⇒ Redémarrer la machine.
- ⇒ L'écran d'accueil s'affiche.

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

14.3 Conseils pour de bonnes boissons à base de café



AVIS

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 de 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	Régler degré de mouture à plus fin Régler le degré de mouture [38]
	Trop peu de café	Augmenter la quantité de café Paramétrer les boissons [58]
	Température trop basse	Augmenter la température Paramétrer 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 mois	Remplacer les grains de café
	Résidus de détergent	Rincer la machine
	Tasse sale	Vérifier 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	Réduire la température du café Paramétrer les boissons [58]
	Mouture trop fine	Régler degré de mouture à plus grossier Régler le degré de mouture [38]
	Quantité de café trop faible	Augmenter la quantité de café Paramétrer les boissons [58]
	Torréfaction trop foncée	Utiliser une torréfaction plus claire du café
Le café a un goût acide	Température trop basse	Augmenter la température du café Paramétrer les boissons [58]
	Torréfaction trop claire	Utiliser une torréfaction plus foncée du café
	Mouture trop grossière	Régler degré de mouture à 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 le compartiment à grains et à poudre.
3. Nettoyer le compartiment à grains et le compartiment 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



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

Ce mode d'emploi est valable pour les machines à café sans Franke Digital Services.

1. Dans le menu Service, sous Personnalisation et transfert de données, cliquez sur Sauvegarder/Charger les données.
2. Cliquer sur Sauvegarder/charger les données.
3. Connectez la clé USB et sélectionnez Exporter.
- ⇒ Les données de la machine et la configuration sont sauvegardées 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. Ouvrir le mode Économie d'énergie.
 3. Débrancher la machine de la prise électrique.
 4. Fermer l'alimentation en eau dans les machines avec raccord d'eau.
 5. Nettoyer les appareils auxiliaires.
 6. Éteindre les appareils auxiliaires et les débrancher de la prise électrique.

15.4 Mise hors service prolongée



AVIS

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

Protéger la machine :

- Contre les chocs
- Contre la poussière
- Contre le rayonnement du soleil
- Contre le risque de chute ou de basculement
- De façon à empêcher qu'elle glisse lors du transport
- Du gel si la machine n'est pas complètement vidangée

Conditions de stockage

- Températures de stockage autorisées lorsque la machine est complètement vide : -10 °C à 50 °C
- Humidité relative de l'air : max. 80 %
- Stabilité et fixation suffisantes et durables
- La machine est en position debout
- La machine est vide et le système a été 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



AVIS

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 pour la remise en état et la remise en service de votre machine.

16 ÉLIMINATION DES PIÈCES

Élimination des matières consommables

- Les grains, la poudre et le marc de café sont compostables.
- Suivez les informations sur l'étiquette pour l'élimination des détergents inutilisés.
- Éliminez 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 à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE) et ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères.



Éliminer les pièces électroniques séparément.



Éliminer les pièces en matière synthétique selon leur identification.



Transporter la machine à café à deux.

17 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'appareil	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 de l'air (%)	Max. 80
Réservoir d'eau (l)	4,8

17.1 Performances selon DIN 18873-2:2016-02



Les informations se réfèrent à une tension secteur 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 réseau 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	Grains	
B		Élimination	76
Bac collecteur	40	Grains de café	
Éliminer le liquide	76	Conservation	35
Boisson		Remplir	35
prélever	44	Grille récolte-gouttes	41
Buse de sortie	44	K	
C		Kit de manuels	15
Calculer la dureté de l'eau	27	L	
Code modèle	18	Lait	
Codes NIP	57	remplir	38
Compartiment à grains	77	Lance de vapeur	46
Conditions ambiantes	77	M	
Conditions requises	11	Machine	
D		mettre en marche	30
Degré de mouture		première mise en marche	31
régler	39	redémarrer	72
Détartrage	55	Machine à café	
Échéance	55	déballer	28
effectuer	55	Nettoyage	48
Détergent		préparer	28
Élimination	76	Marc de café	
Détergent pour systèmes lait		Élimination	76
Bouteille de dosage	15	Message d'erreur	
Dimensions	24	Affichage	14
Distances minimales	25	Code couleur	14
Données de performance	77	Messages d'erreur	69
E		Méthode à 5 étapes	11, 47
Eaux usées	29	Mise hors service	74
Écran		Mode Crédit	22
Nettoyage	52	Mode d'emploi	15
Protection nettoyage	52	Mode de fonctionnement	
Élimination	76	Libre-service	69
Entartrage	10	Mode service à table	69
G		Quick Select	22
Gestion des droits	63		
Gobelet gradué	15		

Ressources

régler	59
remplir	32

Ressources liquides

Charger	67
Sauvegarder	67

Sécurité	7
Sortie de lait	000
Sortie de vapeur	46
Symboles	11
Instructions	12
Logiciel	12
Tableau de bord	12

T

Tableau de bord	12
Touche d'annulation	11
Touche de démarrage	12
Transport	76
Trousse d'entretien	54, 000, 000, 000

U

Unité de commande	41
Utilisation conforme aux prescriptions	6

**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