

MODE D'EMPLOI A600

FCS4086



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.

SOMMAIRE

1	Pour votre sécurité	6
1.1	Utilisation conforme aux prescriptions	6
1.2	Utilisation non autorisée	6
1.3	Conditions requises pour l'utilisation de la machine à café	6
1.4	Explication des consignes de sécurité	7
1.5	Explication des signaux d'obligation	7
1.6	Dangers liés à l'utilisation de la machine à café	7
2	Explication des symboles	13
2.1	Symboles du manuel d'utilisation	13
2.2	Symboles du logiciel	13
3	Contenu de la livraison	17
4	Identification	19
4.1	Position de la plaque signalétique	19
4.2	Code modèle	19
5	Description de l'appareil	20
5.1	Machine à café	20
5.2	Vue d'ensemble des modes de fonctionnement	22
5.3	FrankeCloud (option)	24
6	Installation	25
6.1	Mesures préparatoires	25
6.2	Dimensions de la machine à café	25
6.3	Exigences en matière d'alimentation en eau	27
7	Remplir et vider	30
7.1	Remplir la machine	30
7.2	Remplir le compartiment à grains	30
7.3	Régler le degré de mouture	31
7.4	Remplir le compartiment à poudre	32
7.5	Vider le compartiment à grains	33
7.6	Vider le compartiment à poudre	34
7.7	Vider le bac à marc	34
8	Prélèvement des boissons	36
8.1	Prélever des boissons avec SelfServe	36
8.2	Prélever des boissons avec ProServe	36
8.3	Prélèvement de boissons à base de café décaféiné	37
8.4	Prélèvement d'eau chaude	38
8.5	Sortie de vapeur	39
8.6	Sortie de vapeur (Autosteam/Autosteam Pro)	40

9	Nettoyage et entretien - Principes fondamentaux	42
9.1	Introduction	42
9.2	HACCP	42
9.3	Exigences essentielles en matière d'hygiène lors de l'utilisation de lait	44
9.4	Rinçage hygiénique	44
9.5	Accessoires de nettoyage nécessaires	45
9.6	Nettoyage automatique et entretien quotidien	45
9.7	Symboles relatifs au nettoyage et à l'entretien	46
10	Effectuer le nettoyage et l'entretien	48
10.1	Démarrer le nettoyage via l'icône	49
10.2	Démarrer le nettoyage via le menu d'entretien	50
10.3	Entretien quotidien	50
10.4	Rincer la machine à café	53
11	Configuration	55
11.1	Ouvrir le niveau entretien	55
11.2	Codes PIN	55
11.3	Arborescence du menu Mes réglages	56
11.4	Méthodes de saisie	56
11.5	Mes réglages	57
12	Personnalisation et transfert de données	72
12.1	Aperçu	72
12.2	Arborescence du menu Personnalisation et transfert de données	72
12.3	Fonctions multimédia	72
12.4	Gérer Digital Signage via une clé USB	73
12.5	Configuration de l'application	73
12.6	Sauvegarder/charger les données	76
12.7	Définir les valeurs par défaut	77
12.8	Activer les configurations	77
13	Résolution des erreurs	78
13.1	Messages système et d'erreur	78
13.2	Résolution des erreurs du système	78
13.3	Conseils pour de bonnes boissons à base de café	79
13.4	Aide en cas de problèmes de qualité des produits	79
14	Mise hors service	81
14.1	Préparer la mise hors service	81
14.2	Sauvegarder les données	81
14.3	Mise hors service temporaire (jusqu'à 3 semaines)	81
14.4	Mise hors service prolongée	81
14.5	Transport et stockage	82

14.6	Remise en service après une période de stockage ou de mise à l'arrêt prolongée	82
15	Élimination	83
15.1	Éliminer les pièces et les consommables	83
15.2	Éliminer les machines et appareils	83
16	Caractéristiques techniques	84
16.1	Puissance selon DIN 18873-2:2016-02-01	84
16.2	Perte d'énergie	85
16.3	Données de raccordement électrique	85
		86

1 POUR VOTRE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation conforme aux prescriptions

1.1.1 Machine à café

- Cette machine à café est un appareil professionnel destiné à une utilisation dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie.
- Cette machine à café est conçue pour le traitement des grains de café entiers, du chocolat en poudre adapté à la distribution automatique et du lait frais.
- Cette machine à café est destinée à la préparation de boissons en conformité avec les présentes instructions et avec ses caractéristiques techniques.
- Cette machine à café est destinée à une utilisation en intérieur.

Attention

- Cette machine à café ne convient pas à une utilisation en extérieur.

1.1.2 Appareils auxiliaires

L'utilisation conforme aux prescriptions des appareils auxiliaires est décrite dans le mode d'emploi de l'appareil auxiliaire concerné.

1.2 Utilisation non autorisée

- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans les cas suivants :
 - Si les caches, les parois latérales, etc. de l'appareil sont manquants
 - si l'appareil, le câble d'alimentation ou les câbles de raccordement sont endommagés
 - si vous n'en connaissez pas les fonctions
 - si l'appareil n'a pas été nettoyé ou rempli correctement selon les prescriptions.
- Toute utilisation autre que celle décrite dans ces instructions ou allant au-delà de celles-ci est considérée comme non conforme. Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les dommages qui en résulteraient.

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

- Cette machine à café est destinée à une utilisation par un personnel formé ou en libre-service.
- Pour la protection des utilisateurs, les machines à café disponibles en libre-service doivent être placées sous surveillance constante.
- Les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, ne doivent utiliser la machine à café que sous surveillance ou après une instruction suffisante par une personne responsable de leur sécurité, et ne doivent pas jouer avec la machine à café. Les enfants peuvent nettoyer ou effectuer l'entretien de l'appareil uniquement sous supervision.
- Tout utilisateur de la machine à café 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 machine à café et des appareils auxiliaires.

1.4 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

Indique des situations éventuellement dangereuses. Si elles ne sont pas évitées, elles peuvent entraîner des blessures graves, voire la mort.



ATTENTION

Indique des situations éventuellement dangereuses. Si elles ne sont pas évitées, elles peuvent entraîner des blessures graves, voire la mort.



AVIS

Attire votre attention sur des risques de dommages sur la machine.

1.5 Explication des signaux d'obligation

Afin de protéger les personnes et les biens matériels, veuillez respecter les signaux d'obligation.



Lire les instructions.



Débrancher la fiche d'alimentation.

1.6 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 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

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 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 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****Denrées alimentaires avariées ou salissures**

Les denrées alimentaires avariées, insalubres ou trop vieilles ainsi que les salissures peuvent être nocives.

- a) Utilisez uniquement l'appareil dans un bon état d'hygiène et lorsqu'il a été nettoyé selon les prescriptions.
- b) Utilisez uniquement les liquides indiqués au paragraphe « Utilisation conforme aux prescriptions ».

**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.

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

L'humidité à l'intérieur du compartiment à grains peut causer la formation de moisissures.

- a) Éviter tout contact direct du compartiment à grains avec de l'eau.
- b) Pour le nettoyage, utiliser simplement un chiffon humide.
- c) S'assurer que le compartiment à grains est complètement sec avant de placer le compartiment.

**ATTENTION****Risques pour la santé liés à l'utilisation de détergents inadaptés**

L'utilisation de détergents inadaptés peut nuire à votre santé.

- a) Utilisez exclusivement les détergents prévus pour votre machine.

**AVIS****Dommages à l'appareil**

Les fils de raccord risquent d'être endommagés sous l'effet des tractions.

La pénétration d'humidité risque de provoquer des détériorations.

Un emplacement d'installation inadapté risque de provoquer des détériorations.

- a) Ne tirez jamais sur les fils de raccord.
- b) Posez les fils de raccord de sorte à éviter tout risque de chute accidentelle.
- c) N'utilisez ni jet d'eau ni vapeur pour le nettoyage.
- d) Protégez l'appareil contre les intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement direct du soleil.
- e) Placez l'appareil uniquement sur un support plan et stable.
- f) N'utilisez pas de flamme nue à proximité de l'appareil.
- g) Protégez l'appareil de l'humidité et des projections d'eau.



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.



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.



AVIS

Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à grains et le compartiment à poudre ne sont pas verrouillés correctement, le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits peuvent être altérés.

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



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.



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.

**AVIS****Dommages en cas de surchauffe**

Des distances insuffisantes par rapport au mur et vers le haut peuvent entraîner une accumulation de chaleur dans l'appareil 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.

**AVIS****Composants encrassés**

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

- a) Nettoyez les composants amovibles lorsque la machine à café vous y invite ou lorsque vous constatez qu'ils sont sales.

**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.

**AVIS****Dommages sur la machine liés à l'utilisation de détergents inadaptés**

L'utilisation de détergents inadaptés peut endommager la machine.

- a) Utilisez exclusivement les détergents prévus pour votre machine.

**AVIS****Détergents Franke**

- a) Utilisez les détergents Franke. Ils sont parfaitement adaptés à votre machine à café et garantissent un niveau d'hygiène élevé lorsqu'ils sont utilisés correctement.



Avez-vous des questions qui n'ont pas été traitées dans ces instructions? N'hésitez pas à prendre contact avec votre service client local, le service à la clientèle de Franke ou Franke Kaffeemaschinen AG à Aarburg.

- a) Les coordonnées se trouvent à l'arrière du mode d'emploi.

2 EXPLICATION DES SYMBOLES

2.1 Symboles du manuel d'utilisation

2.1.1 Indications

Symbole	Description
	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
	Résultat ou résultat intermédiaire de l'opération
	Compartiment à grains
	Compartiment à poudre
	Vider le bac à marc

2.2 Symboles du logiciel

2.2.1 Symboles de l'interface utilisateur



Les symboles affichés dépendent du type de produit et du mode de fonctionnement.



Lorsqu'un symbole s'allume sur le tableau de bord, une pression sur le symbole permet d'afficher de plus amples informations et des instructions. En cas d'erreur, se référer au chapitre **Résolution des erreurs** [78].

Symboles du tableau de bord

Symbole	Désignation	Description
	Langue	Permet de passer à une autre langue

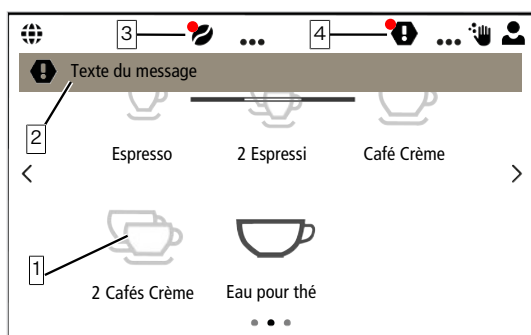
Symbole	Désignation	Description
	Grains de café	Messages concernant la ressource grains de café
	Réservoir à lait	Messages concernant la ressource lait
	Chocolat en poudre	Messages concernant la ressource chocolat en poudre
	Flaveur	Messages concernant la ressource flaveur
	Niveau Entretien	Ouvre le niveau Entretien de la machine à café
	Bac à marc	Messages concernant le bac à marc
	Bloquer la buse de sortie	Bloque la buse de sortie afin qu'elle ne se déplace plus automatiquement vers le haut ou vers le bas
	Purger de vapeur	Démarre la lance de vapeur et élimine l'eau de condensation dans le tube de vapeur
	Ouvrir	Ouvre un paramètre et affiche tous les réglages disponibles
	Valider	Lance la production de la boisson
	Annuler	Annule la production de la boisson
	Étape opérationnelle	Étape dans une séquence d'actions de l'unité de commande
	Page actuelle	Affiche la position de la page actuelle

Symbole	Désignation	Description
	Faire défiler les pages	Faire défiler l'offre de produits vers la gauche ou vers la droite

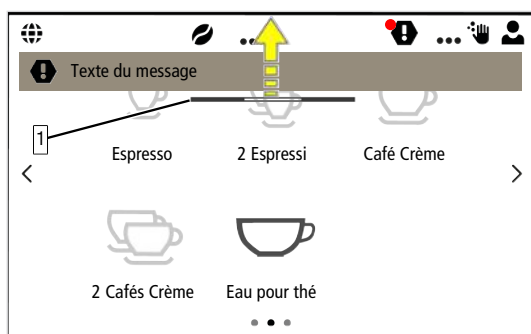
Symboles pour le nettoyage et l'entretien

Symbole	Désignation	Description
	Nettoyer	Lance le nettoyage ou affiche des messages liés au nettoyage
	Rincer	Rince la machine à café
	Brosse de nettoyage	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Franke Care Spray	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Papier essuie-tout	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Chiffon de nettoyage humide	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Eau	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Prescriptions HACCP	Respecter les prescriptions HACCP de l'entreprise
	Ne pas interrompre la chaîne du froid	
	Hygiène des mains/de l'environnement	Se laver les mains et nettoyer les surfaces de travail avant d'effectuer une opération
	Utiliser le détergent Franke	Utiliser uniquement les détergents originaux Franke pour le nettoyage
	Ne passe pas au lave-vaisselle	Nettoyer les pièces amovibles à la main

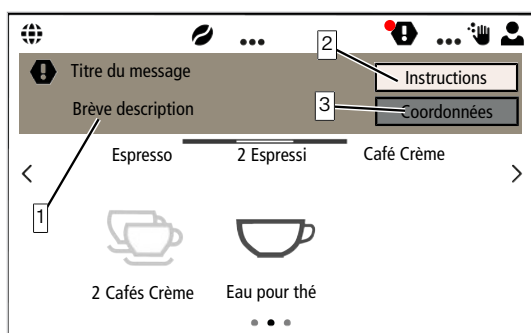
2.2.2 Représentation des messages de système et d'erreur



1. Boisson grisée, indisponible
2. Message affiché dans la partie supérieure de l'écran
3. Mise en évidence lors d'un message spécifique à une ressource
4. Mise en évidence supplémentaire des messages système et d'erreur



Pour masquer les messages, faire glisser la barre [1] vers le haut ou appuyer.



1. Brève description affichée en appuyant sur des messages complexes
2. Explication détaillée, étape par étape, de la procédure à suivre
3. Prise de contact avec le technicien de service

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 auprès de la société Franke Kaffeemaschinen AG à Aarburg.

	Désignation d'article	Numéro d'article
	Kit de manuels	
	Pastilles de nettoyage (100 pcs)	567.0000.010
	Pastilles de nettoyage (États-Unis/ Canada)	567.0000.002
	Franke Care Spray	567.0752.730
	– Flacon pulvérisateur	560.0755.790
	– Tête de pulvérisation	560.0752.738
	Verre doseur 1000 ml	560.0002.653
	Pinceau de nettoyage	560.0003.716
	Brosse de nettoyage	560.0752.804
	Franke Care chiffon de nettoyage	560.0002.315

	Désignation d'article	Numéro d'article
	Clé de réglage du moulin	560.0751.353
	Clé pour brise-jet et tuyau	560.0522.696
	Détergent pour système lait (bouteille de dosage)	567.0000.005
	Détergent pour système lait (bouteille de dosage) (États-Unis/Canada/Mexique)	567.0000.006

4 IDENTIFICATION

4.1 Position de la plaque signalétique

4.1.1 Machine à café



La plaque signalétique de la machine à café se situe sur la paroi interne gauche.

4.2 Code modèle

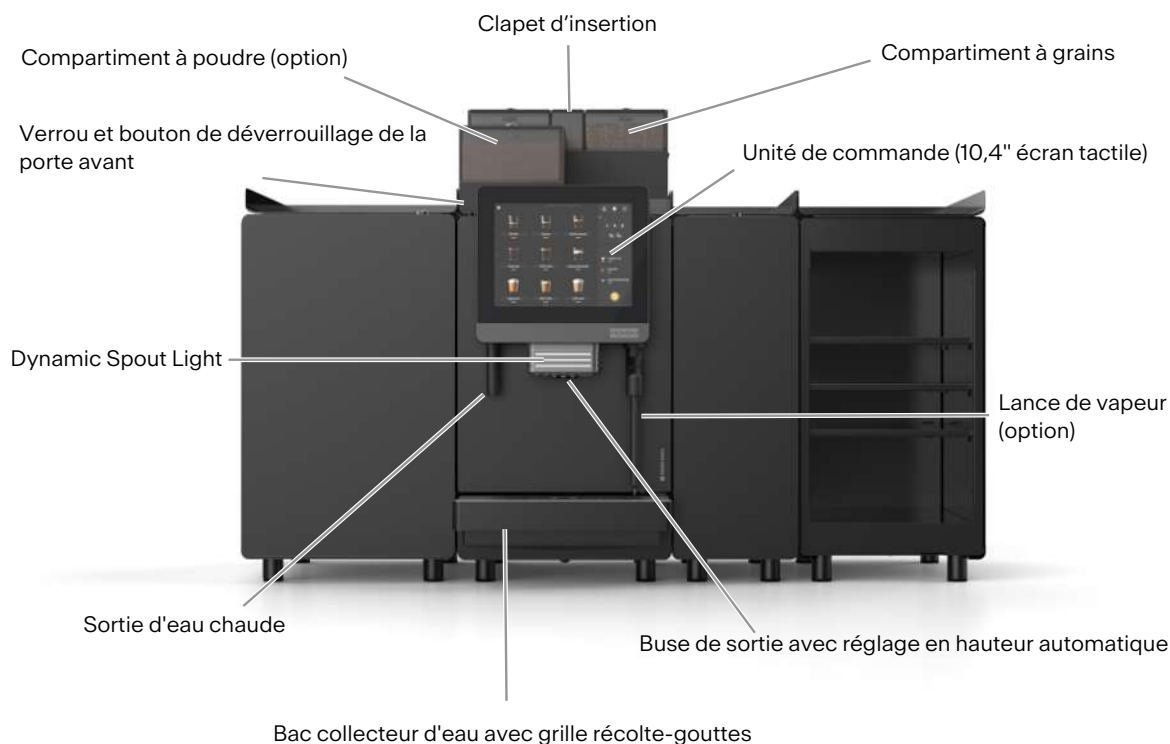
4.2.1 Machine à café

Code modèle	Description
A600	Machine à café (machine automatique) Gamme : A Taille: 600
NM	NoMilk (Machine à café avec système lait)
TS	TwoStep (production manuelle de mousse de lait à l'aide d'une lance à vapeur)
FM	FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
Pro	Module de pompe intégré (avec une unité de refroidissement Franke)
Plus	Module de pompe dans la machine à café (avec unité de refroidissement tierce)
1G	1 moulin
2G	2 moulins
3G	3 moulins
1P	1 doseur de poudre
2P	2 doseurs de poudre
H1	Sortie d'eau chaude (gauche)
C1	Buse de sortie simple
C2	Buse de sortie double
S1	Lance de vapeur
S2	Autosteam (lance de vapeur avec capteur de température)
S3	Autosteam Pro (lance de vapeur avec capteur de température et consistance de la mousse de lait programmable)
W1	Raccord d'eau

5 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

5.1 Machine à café

La machine à café dispose de nombreuses options. Afin de vous offrir une vue d'ensemble de la machine, nous vous présentons ici un exemple de configuration. Veuillez prendre en compte le fait que votre machine à café peut avoir différents aspects selon sa configuration.



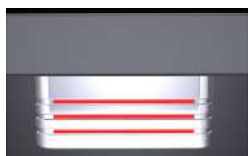
Voyants de buse de sortie (Dynamic Spout Light (DLI))

Les voyants de buse de sortie sont dynamiques et indiquent l'état de la machine à café à l'aide de couleurs correspondantes.



Mode de veille

La lumière blanche permanente des 3 barres DEL indique que la machine à café est prête pour la sélection de boissons.



Mode d'erreur

Le clignotement rouge des 3 barres DEL indique une erreur empêchant le prélèvement de produits. Les détails du message d'erreur s'affichent sur l'écran de la machine à café.



Remarque avant les rinçages/nettoyages

Le clignotement bleu des 3 barres DEL indique qu'un cycle de rinçage ou de nettoyage de la machine à café est imminent.

5.1.1 standard

- Écran tactile de 10,4 pouces
- Un moulin
- Sortie d'eau chaude (gauche)
- Buse de sortie avec réglage de la hauteur automatique et Dynamic Spout Light (DLI)
- Éclairage de sortie
- iQFlow™
- First Shot
- Système de chauffe-eau isolé sous vide HeatGuard
- FrankeOS
- FrankeConnect
- Concept de nettoyage et d'entretien modulaire IndividualClean
- Couleur de machine Onyx, Granite ou Mahogany
- Pieds de réglage 40 mm
- Raccord d'eau
- Prise en charge des fichiers vidéo

Version TS

- Lance de vapeur S1

Version FM Plus

- Nouveau FoamMaster
- Jeu de raccordement pour unité de refroidissement tierce

Version FM Pro

- Nouveau FoamMaster

5.1.2 Options

- Compartiments à grains et/ou à poudre verrouillables
- Porte verrouillable
- Deuxième moulin
- Troisième moulin
- Compartiment à poudre
- Deuxième compartiment à poudre
- CupDetection (via capteur de tasse)
- Température de boisson personnalisée PrecisionTemp
- Pieds de réglage, 70 mm
- Pieds de réglage, 100 mm

Version TS

- Autosteam (lance de vapeur avec capteur de température)
- Autosteam Pro (lance de vapeur avec capteur de température et consistance de la mousse de lait programmable)

Version FM Plus

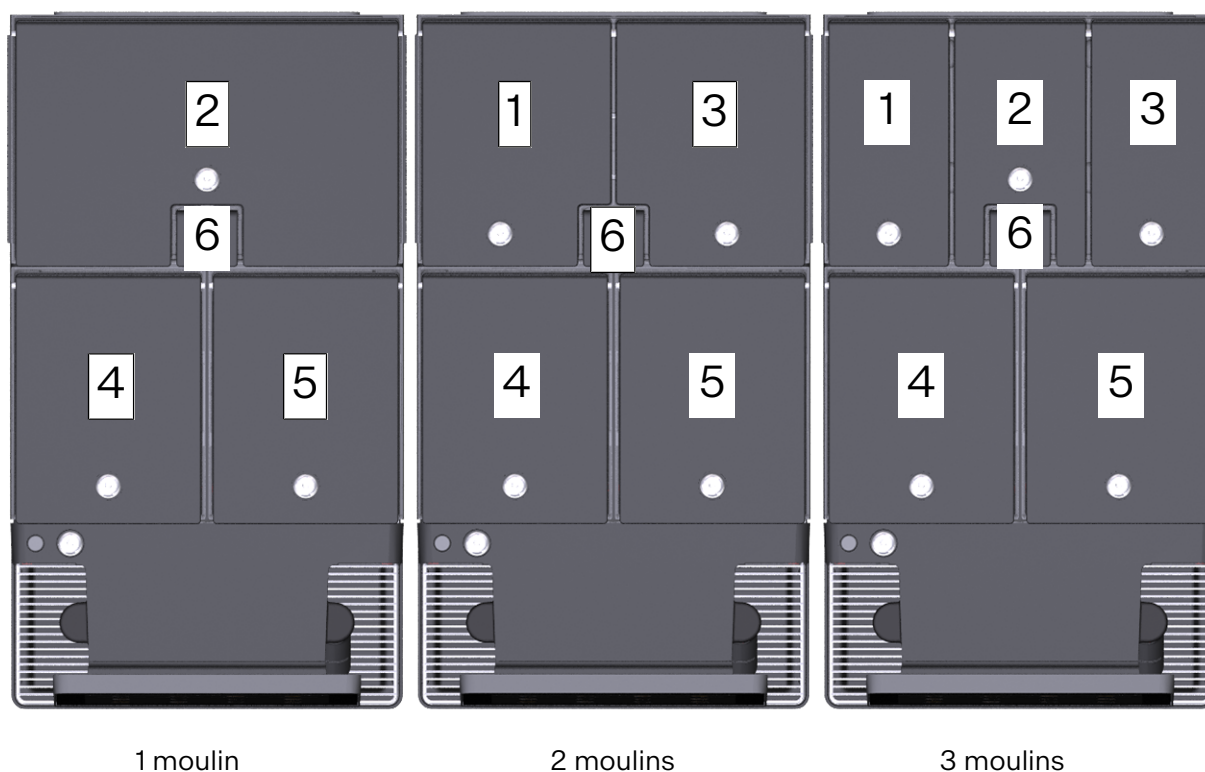
- Lance de vapeur

- Autosteam (lance de vapeur avec capteur de température)
- Autosteam Pro (lance de vapeur avec capteur de température et consistance de la mousse de lait programmable)

Version FM Pro

- Deux types de lait (DualMilk (DMI) ou IndividualMilk (IMI))
- Lance de vapeur
- Autosteam (lance de vapeur avec capteur de température)
- Autosteam Pro (lance de vapeur avec capteur de température et consistance de la mousse de lait programmable)

Positions des compartiments



1 Moulin	2 Moulin
3 Moulin	4 Compartiment à poudre ou moulin
5 Compartiment à poudre ou ActiveChill	6 Entonnoir de remplissage pour café moulu et pastille de nettoyage

Le nombre total de moulins intégrés est indiqué sur la **plaque signalétique [19]**.

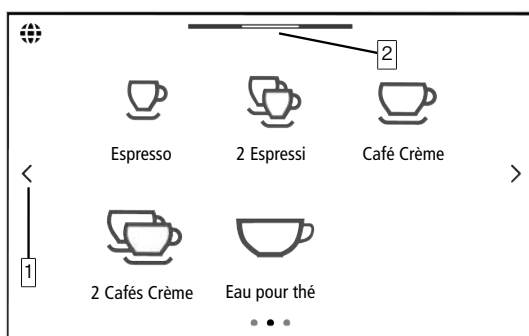
5.2 Vue d'ensemble des modes de fonctionnement



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.

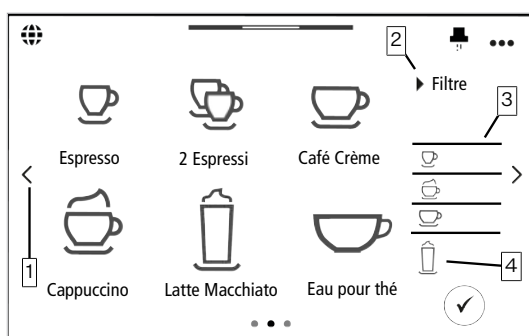
5.2.1 Interface utilisateur



1 Faire défiler vers l'avant ou vers l'arrière

2 Faire glisser la barre vers le bas pour afficher des informations et des options

5.2.2 Mode de fonctionnement ProServe



1 Faire défiler vers l'avant ou vers l'arrière

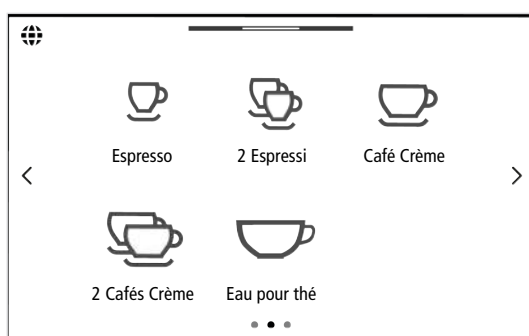
2 Ouvrir pour voir les options de filtrage

3 Liste d'attente des boissons

4 Boisson actuellement produite

ProServe est le mode de fonctionnement pour le service à table. Pendant que votre machine à café prépare un produit, vous pouvez continuer à prendre des commandes.

5.2.3 Mode de fonctionnement SelfServe



Le mode de fonctionnement SelfServe 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.

Adaptations individuelles

- Agencement personnalisé des boissons
- Activer le Mode Crédit

5.3 FrankeCloud (option)

Développé pour le parc de machines à café Franke, FrankeCloud vous donne le contrôle et vous offre une vue d'ensemble claire 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 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.
- Assurez-vous que la machine à café peut être placée sur une surface horizontale et stable avec une capacité de charge d'au moins 150 kg. L'unité de commande doit être à la hauteur des yeux et favoriser un fonctionnement ergonomique.

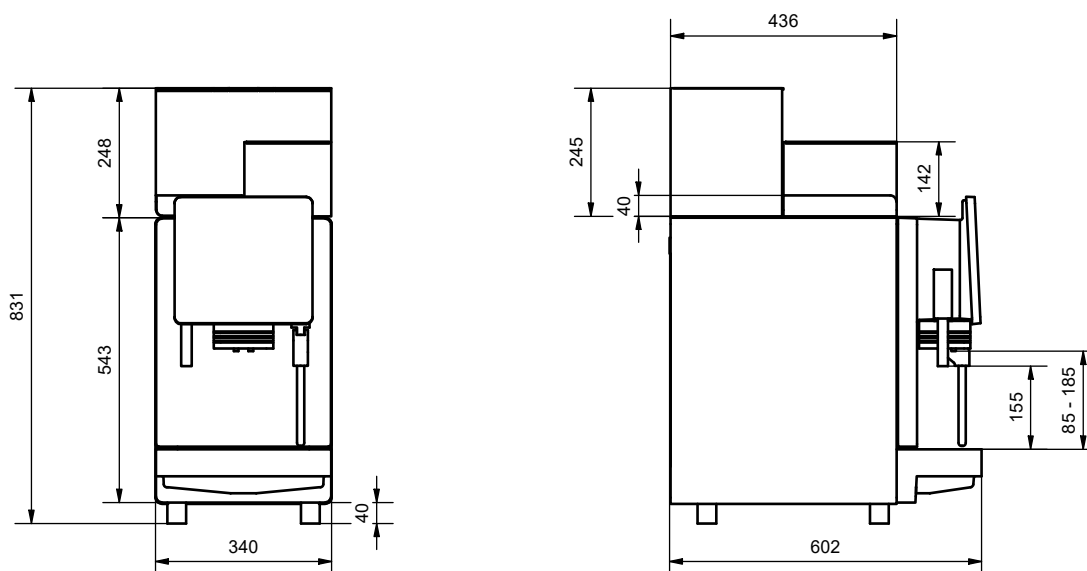


Vous devez avoir effectué les préparatifs avant l'installation de votre machine à café par un technicien. Ce dernier est chargé de l'installation et de la première mise en service de votre machine à café. Il vous informera des fonctions de base.

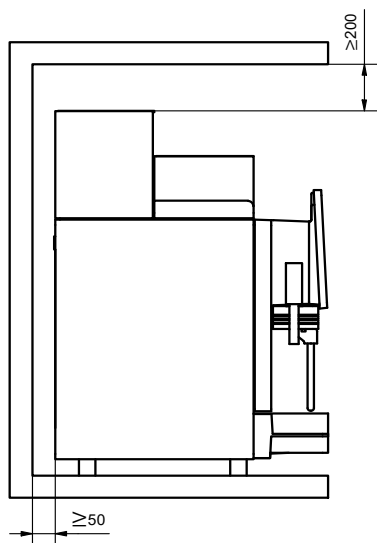
6.2 Dimensions de la machine à café



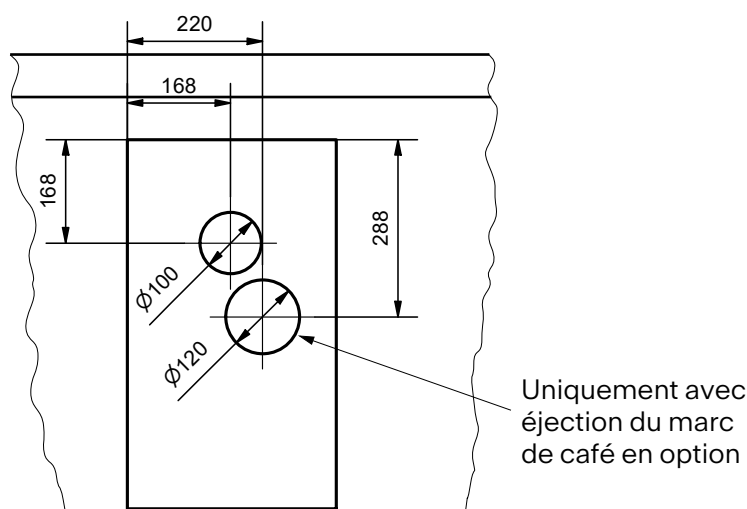
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



Vue de face/de côté



Distances minimales en haut et à l'arrière



Traversée des tuyaux dans le comptoir



AVIS

Domages en cas de surchauffe

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

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

6.2.1 Pieds réglables

L'appareil est livré avec des pieds.

- Pieds réglables de 40 mm (standard)

- Pieds réglables de 70 mm (en option)
- Pieds réglables de 100 mm (en option)

Les irrégularités peuvent être compensées en ajustant 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 = 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



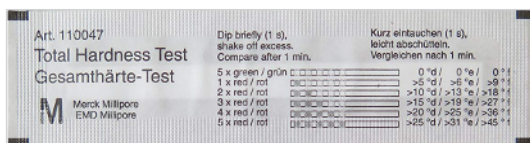
AVIS

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.

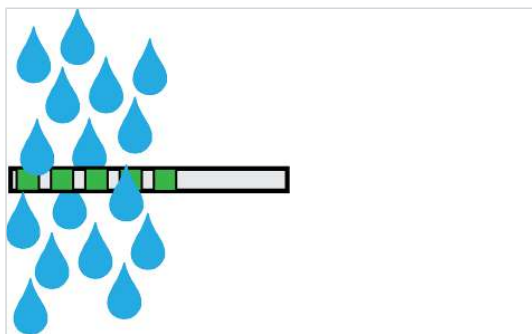
- Mesurez la dureté de l'eau lors de la mise en service. Réglez ensuite la dureté de l'eau mesurée dans le menu Mise en service.

Le niveau de dureté de l'eau utilisée détermine la capacité du filtre à eau. Si le niveau de dureté est connu dans le programme de la machine, la demande correcte de remplacement du filtre apparaît automatiquement.



Bandelette de mesure de la dureté de l'eau emballée

- Déballer 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.

Niveau de dureté	Résultat sur la bandelette de mesure	Dureté de l'eau
1	1 x rouge	>5° dH/>6°e/>9°FH
2	2 x rouge	>10° dH/>13°e/>18°FH
3	3 x rouge	>15° dH/>19°e/>27°FH
4	4 x rouge	>20° dH/>25°e/>36°FH
5	5 x rouge	>25° dH/>31°e/>45°FH

Capacité du filtre à eau Claris

Niveau de dureté	1	2	3	4	5
Volume du filtre	500 l	300 l	200 l	150 l	100 l
Durée d'utilisation en mois	10	8	6	4	2

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
- Osmose inverse: l'eau doit avoir une teneur en solide dissous d'au moins 30-50 ppm (30-50 mg/l) pour empêcher que le chauffe-eau ne soit trop rempli.

Estimation du risque de corrosion

La formule suivante permet de calculer une estimation :

Conductivité calculée = conductivité mesurée [$\mu\text{S}/\text{cm}$] – (dureté totale mesurée [$^{\circ}\text{dH GH}$] x constante)

- Conductivité mesurée en $\mu\text{S}/\text{cm}$
- Dureté totale mesurée en $^{\circ}\text{dH GH}$
- Constante = 30 [$\mu\text{S}/\text{cm}$]/[$^{\circ}\text{dH GH}$]

Conductivité calculée	Risque de corrosion
<200 $\mu\text{S}/\text{cm}$	faible
200 – 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$	accru
>500 $\mu\text{S}/\text{cm}$	grand

Exemple de calcul

- Conductivité mesurée 700 $\mu\text{S}/\text{cm}$
- Dureté totale mesurée 18 $^{\circ}\text{dH GH}$
- Conductivité calculée = 700 $\mu\text{S}/\text{cm}$ – (18 x 30 $\mu\text{S}/\text{cm}$) = 160 $\mu\text{S}/\text{cm}$

Le résultat du calcul est 160 $\mu\text{S}/\text{cm}$, ce qui représente un faible risque de corrosion.

6.3.4 Évacuation de l'eau

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

7 REMPLIR ET VIDER

7.1 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.

7.2 Remplir le compartiment à grains



AVERTISSEMENT

Risque de blessures

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

- a) N'insérez 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.

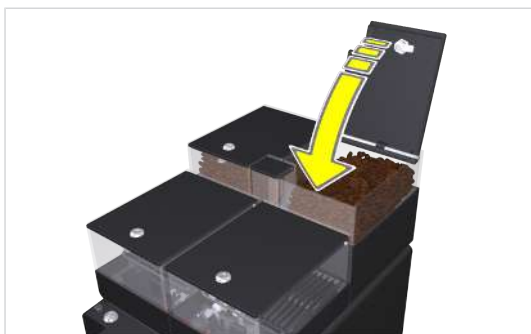
- a) Éliminez le film d'huile des parois intérieures du compartiment à grains tous les jours.
- b) Utilisez pour cela un chiffon sec, ou humidifié à l'eau uniquement.
- c) N'utilisez aucun produit nettoyant, car ceux-ci altèrent le goût du café.



1. Ouvrir le couvercle du compartiment à grains.



2. Remplir de grains de café.



3. Fermer le couvercle

7.3 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.



AVIS

Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à grains et le compartiment à poudre ne sont pas verrouillés correctement, le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits peuvent être altérés.

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



Clé de réglage de moulin (560.0751.353)



La modification du degré de mouture influence la quantité de café moulu et donc la qualité de la boisson. Nous recommandons de confier la modification du degré de mouture et le calibrage du moulin à un technicien qualifié.

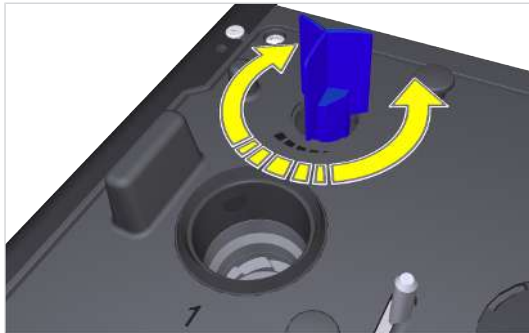
Le degré de mouture de chaque moulin peut être réglé sur plusieurs niveaux.



1. Tirer le coulisseau de verrouillage vers l'avant jusqu'en butée.



2. Tirer le compartiment à grains vers le haut.



3. Si nécessaire, régler le degré de mouture avec la clé de réglage de moulin.
 - ⇒ Pour un degré de mouture plus fin, tourner dans le sens antihoraire.
 - ⇒ Pour un degré de mouture plus grossier, tourner dans le sens horaire.
4. Contrôler le degré de mouture et le corriger le cas échéant.
 - ⇒ +2 : très grossier / 0 : normal / -2 : très fin



5. Mettre le compartiment à grains en place.



6. Insérer le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

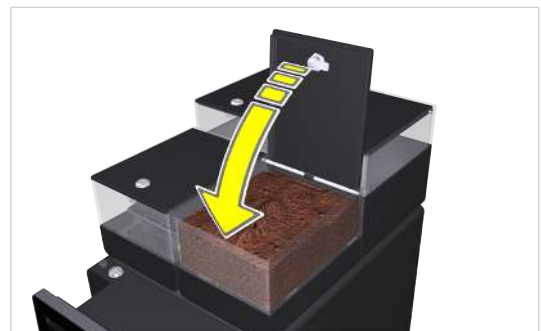
7.4 Remplir le compartiment à poudre



1. Ouvrir le couvercle du compartiment à poudre.



2. Remplir de poudre compatible avec la machine.



3. Fermer le couvercle

7.5 Vider le compartiment à grains



AVIS

Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à grains et le compartiment à poudre ne sont pas verrouillés correctement, le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits peuvent être altérés.

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



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.



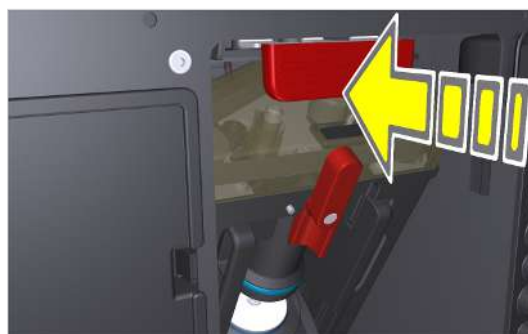
1. Tirer le coulisseau de verrouillage vers l'avant jusqu'en butée.



4. Mettre le compartiment à grains en place.



2. Tirer le compartiment à grains vers le haut.
3. Vider, nettoyer et sécher le compartiment à grains. Voir également **Nettoyer le compartiment à grains et le compartiment à poudre** [51].



5. Insérer le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

7.6 Vider le compartiment à poudre



AVIS

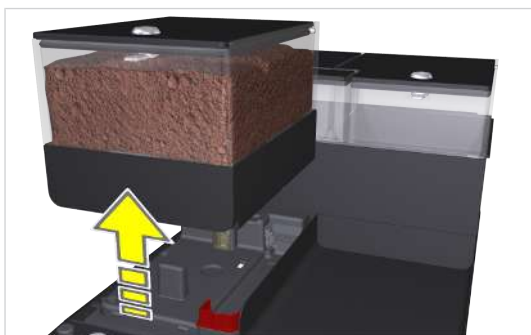
Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à grains et le compartiment à poudre ne sont pas verrouillés correctement, le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits peuvent être altérés.

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

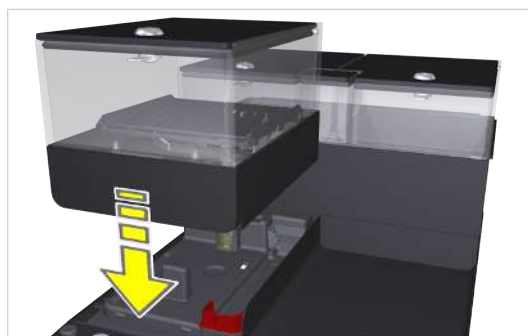


1. Tirer le coulisseau de verrouillage vers l'avant jusqu'en butée.

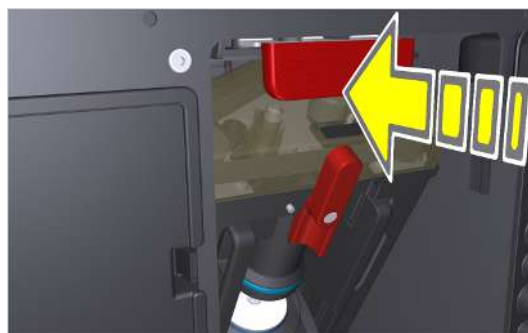


2. Ôter le compartiment à poudre par le haut.

3. Vider, nettoyer et sécher le compartiment à poudre. Voir également **Nettoyer le compartiment à grains et le compartiment à poudre** [51].



4. Mettre en place le compartiment à poudre.



5. Insérer le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

7.7 Vider le bac à marc



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.



1. Ouvrir la porte de la machine à café.

⇒ Le message Porte ouverte s'affiche sur l'interface utilisateur.



2. Retirer le bac à marc.



3. Vider, nettoyer et sécher le bac à marc.



4. Insérer le bac à marc et fermer la porte.

8 PRÉLÈVEMENT DES BOISSONS

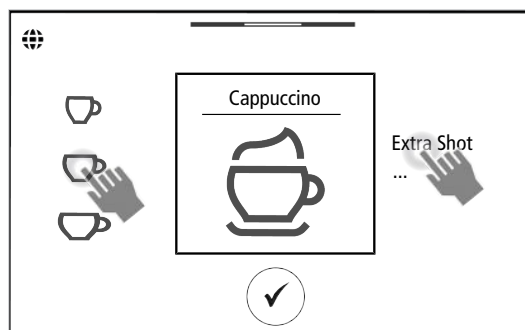
8.1 Prélever des boissons avec SelfServe



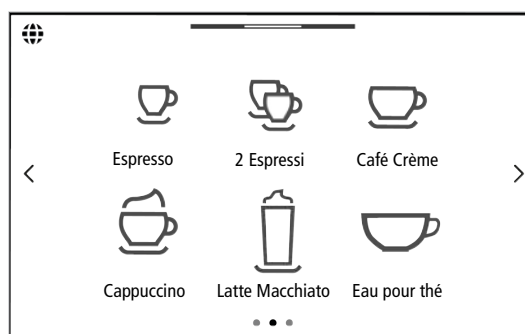
1. Disposer un récipient approprié sous la buse de sortie.



2. Sélectionner un produit.
⇒ Les options de produit s'affichent.



3. Sélectionner les options de produit souhaitées.
4. Lancer la préparation à l'aide de l'icône en forme de coche.
⇒ Le produit est préparé.



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

8.2 Prélever des boissons avec ProServe



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

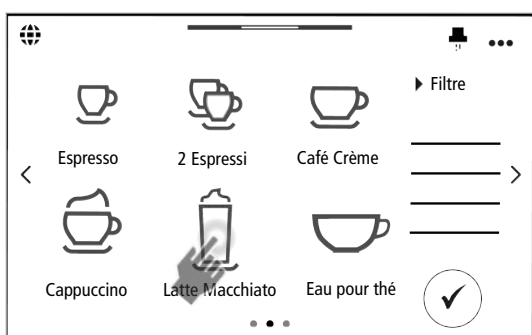
- a) Préparez un nombre suffisant de récipients pour boire.
- b) Pendant la préparation en cours, vous pouvez ajouter des nouveaux produits à la liste d'attente.
- c) Vous pouvez faire glisser des produits vers la gauche dans la liste d'attente pour les supprimer.



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

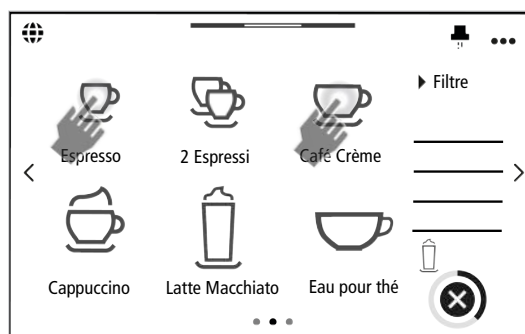


2. Sélectionner le filtre de produit souhaité.
⇒ Les produits non pertinents sont grisés.



3. Sélectionner le produit souhaité.

⇒ La préparation commence automatiquement.



4. Sélectionner d'autres produits si nécessaire.

⇒ Les produits sont ajoutés à la liste d'attente à droite.



5. Démarrer la préparation de chaque produit de la liste d'attente en appuyant sur l'icône en forme de coche.

⇒ La préparation suivante commence.

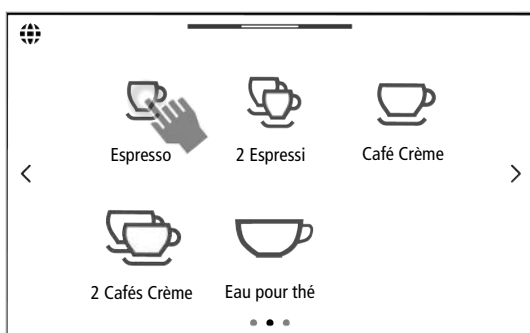
8.3 Prélèvement de boissons à base de café décaféiné



Seul du café prémoulu peut être utilisé. Il n'est pas possible d'utiliser du café instantané soluble à l'extrait de café déshydraté.

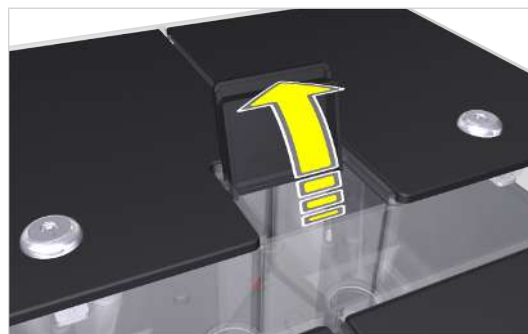


1. Disposer un récipient approprié sous la buse de sortie.



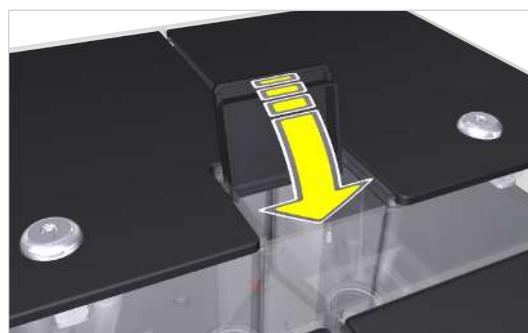
2. Choisir une boisson à base de café décaféiné.

⇒ Un message indique le type et la quantité de café décaféiné.

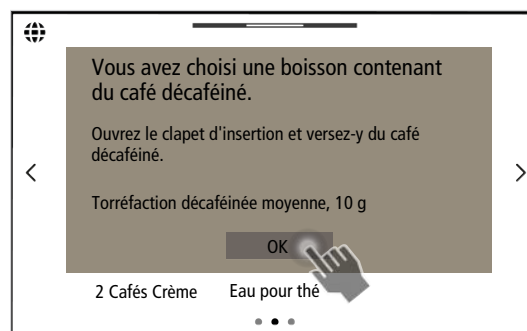


3. Ouvrir le clapet d'insertion.

4. Remplir la quantité nécessaire de café décaféiné.



5. Refermer le clapet d'insertion.



6. Valider le message en appuyant sur Ok.

⇒ La préparation commence.

8.4 Prélèvement d'eau chaude



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

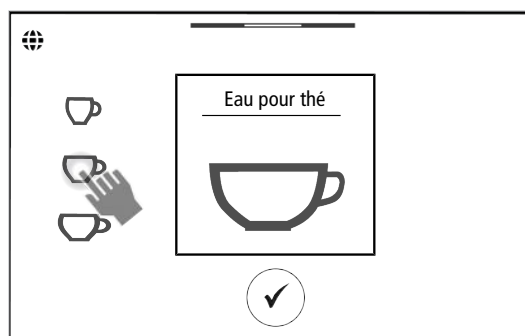
Exemple: SelfServe



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



2. Sélectionner Eau pour thé.



3. Sélectionner la taille de tasse.
 4. Lancer la préparation à l'aide de l'icône en forme de coche.
- ⇒ La sortie d'eau chaude démarre et se termine à la fin du cycle de sortie.

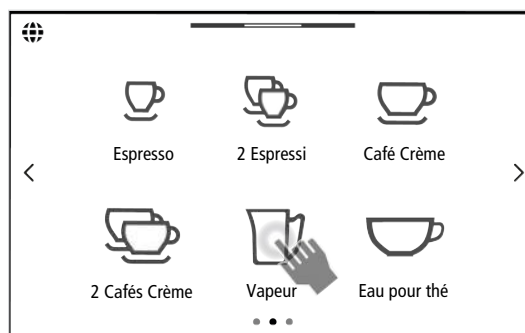
8.5 Sortie de vapeur



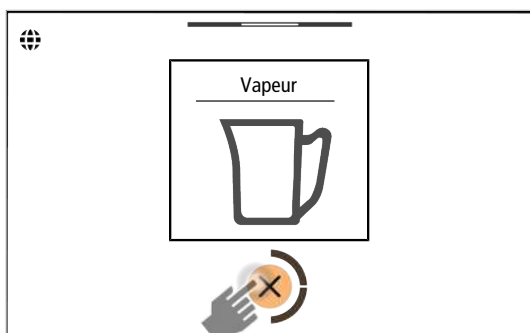
La lance de vapeur peut être utilisée pour le chauffage manuel et le moussage du lait, ainsi que le chauffage d'autres boissons.



1. Placer un récipient adapté sous la lance de vapeur.



2. Sélectionner Vapeur.
- ⇒ La sortie de vapeur démarre.



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

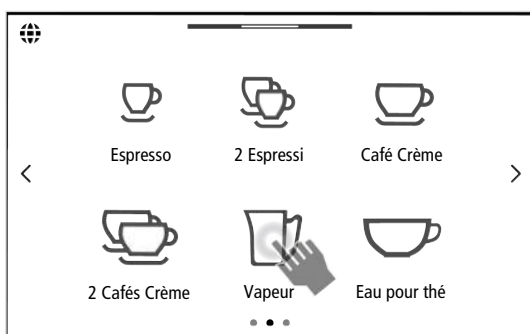
⇒ La sortie de vapeur s'arrête.

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

8.5.1 Purger la lance de vapeur après utilisation



1. Essuyer la lance de vapeur avec un chiffon humide.



2. Sélectionner Vapeur pour le nettoyage de la buse.



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.

8.6 Sortie de vapeur (Autosteam/Autosteam Pro)



Autosteam peut être utilisé pour le chauffage manuel et le moussage du lait, ainsi que le chauffage d'autres boissons.



La sortie de vapeur s'arrête automatiquement lorsque votre boisson atteint la température prescrite. Indépendamment de cela, la sortie de vapeur peut à tout moment être coupée en appuyant sur la touche d'annulation.

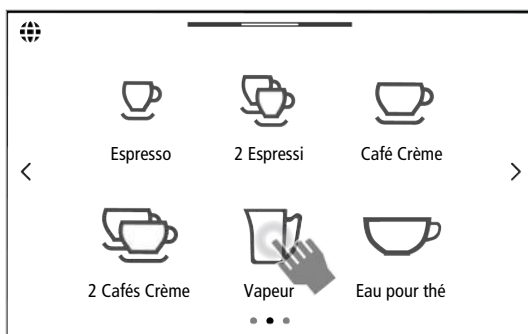


Avec la fonction Purger à la vapeur, l'eau de condensation est éliminée de la lance de vapeur.

1. Appuyer sur la touche  de purge vapeur.

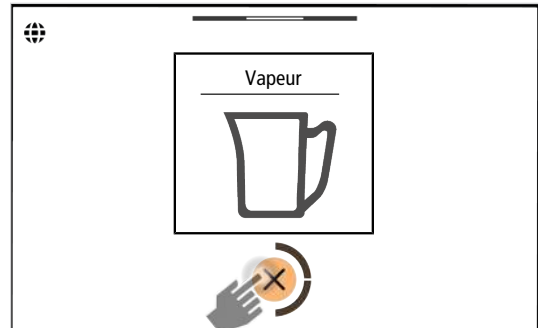


2. Placer un récipient adapté sous la lance de vapeur.



3. Sélectionner Vapeur.

- ⇒ La sortie de vapeur démarre.
- ⇒ La sortie de vapeur s'arrête automatiquement lorsque votre boisson atteint la température prescrite.
- ⇒ La vue d'ensemble des boissons s'affiche.



4. Appuyer le cas échéant sur la touche d'annulation pour arrêter la sortie de vapeur.

5. Appuyer sur la touche  de purge vapeur.

9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN - PRINCIPES FONDAMENTAUX

9.1 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 dès qu'un message vous invitant à le faire s'affiche sur la machine.

Dès qu'un nettoyage est nécessaire, la machine à café affiche les indications correspondantes. Le nettoyage automatique peut être effectué pour l'ensemble du système ou séparément pour le système café, le système lait, la lance de vapeur ou le système flaveur.



ATTENTION

Risque sanitaire dû à la formation de germes dans le système lait

Un nettoyage insuffisant peut entraîner la formation de résidus de lait dans la machine à café, l'unité de refroidissement et les buses de sortie. Ces résidus constituent un milieu propice au développement de germes dangereux pour la santé.

- a) N'utilisez pas la machine à café et l'unité de refroidissement si elles n'ont pas été nettoyées conformément aux instructions.
- b) Nettoyez le système lait au moins une fois par jour !



AVIS

Composants encrassés

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

- a) Nettoyez les composants amovibles lorsque la machine à café vous y invite ou lorsque vous constatez qu'ils sont sales.



Les composants amovibles de la machine à café ne passent pas au lave-vaisselle.

9.2 HACCP



Vous êtes responsable du respect des principes HACCP et de la sécurité alimentaire dans votre entreprise. Le nettoyage de votre machine à café conformément aux instructions de Franke et l'utilisation adéquate des détergents indiqués vous y aideront.

Le concept HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) est une procédure préventive systématique visant à garantir la sécurité alimentaire. Il repose sur les principes fondamentaux suivants pour l'identification, l'évaluation et le contrôle des dangers susceptibles de compromettre la sécurité alimentaire :

- Analyse des dangers (Hazard Analysis)
 - Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques tout au long de la chaîne de production
 - Évaluation de la probabilité et de la gravité de ces dangers
- Détermination des points critiques (CCP) à maîtriser

- Définition des points du processus où un contrôle est essentiel pour prévenir, éliminer ou réduire les dangers à un niveau acceptable
- Documentation des points de contrôle critiques dans le déroulement du processus
- Définition de valeurs limites
 - Définition de valeurs limites mesurables pour chaque point de contrôle (par exemple, température, pH, durée)
 - Définition des plages de tolérance
- Surveillance des points de contrôle
 - Mise en place de procédures de surveillance continue ou régulière des points de contrôle afin de garantir le respect des valeurs limites
 - Contrôle régulier et documentation
- Mesures correctives
 - Mesures à prendre en cas de dépassement des valeurs limites
 - Documentation et analyse des causes
- Procédure de vérification
 - Contrôle régulier du système HACCP
- Documentation et registres
 - Documentation complète de toutes les mesures
 - Assurer la conservation et la traçabilité

Mise en œuvre du concept HACCP pour les machines à café à usage professionnel

Le concept HACCP définit des exigences précises pour l'utilisation de machines à café à usage professionnel.

Risque	Point de contrôle critique	Mesure	Documentation
Contamination bactérienne du système lait	Température du lait : - max. 4 °C	Définir la fréquence et la méthode de contrôle de la température dans le concept HACCP de l'entreprise	Protocole de mesure
	Fréquence de nettoyage	Nettoyage et entretien quotidien du système lait selon les instructions figurant sur la machine et à l'aide des produits de nettoyage Franke et des accessoires recommandés	Plan de nettoyage, listes de contrôle FrankeCloud

Risque	Point de contrôle critique	Mesure	Documentation
	Recours à un personnel qualifié	Formation du personnel : utilisation de la machine, normes d'hygiène (Exigences essentielles en matière d'hygiène lors de l'utilisation de lait [44])	Attestation des formations suivies
Mauvaise qualité de l'eau	Intervalle de contrôle : à définir par l'exploitant Critères de contrôle : à définir par l'exploitant	Contrôle régulier de la qualité de l'eau Exigences en matière d'alimentation en eau [27]	Protocole d'essai

9.3 Exigences essentielles en matière d'hygiène lors de l'utilisation de lait

Le lait est un aliment délicat soumis à des règles d'hygiène strictes dans les entreprises de transformation. Le lait est un milieu idéal pour la prolifération des bactéries. Il faut veiller scrupuleusement à ce qu'aucune bactérie provenant de l'extérieur ne pénètre dans le système lait de la machine à café Franke. Les résidus de lait (protéines et matières grasses) doivent être complètement éliminés.

Afin de respecter les exigences essentielles en matière d'hygiène, les points suivants doivent être respectés :

- Avant le nettoyage, veiller à respecter une hygiène des mains et de l'environnement appropriée.
- Nettoyer quotidiennement le ou les réservoirs à lait à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon jetable.
- Nous recommandons un nettoyage manuel. Les réservoirs à lait ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, nous recommandons d'utiliser un détergent doux. Les produits de nettoyage aromatisés peuvent altérer la qualité de la boisson au lait.
- Pour finir, rincer le réservoir à l'eau chaude et l'essuyer avec un chiffon sec et propre (nous recommandons l'utilisation d'essuie-tout jetables).
- Les tuyaux d'aspiration du lait doivent toujours être manipulés par l'extérieur, au niveau de la poignée, afin d'éviter toute contamination du lait par le tuyau.
- Les tuyaux d'aspiration du lait et les raccords doivent être nettoyés à l'eau chaude à l'aide d'une brosse de nettoyage, puis rincés. Frotter ensuite l'extérieur avec un chiffon sec et propre.
- Veiller à ce que le lait soit réfrigéré en permanence. Toujours prérefroidir le lait au réfrigérateur. Le lait ne doit être versé dans le réservoir à lait qu'une fois qu'il a été prérefroidi.
- Retirer la buse de sortie tous les jours et selon les besoins, puis la nettoyer à l'eau chaude. Nettoyer les orifices des buses de sortie à l'aide de la brosse appropriée afin d'éliminer les impuretés et les dépôts.
- Les produits de nettoyage Franke permettent d'obtenir des résultats de nettoyage optimaux. Utiliser conformément aux instructions affichées sur l'écran de la machine à café.

9.4 Rinçage hygiénique

Le rinçage hygiénique élimine efficacement les bactéries à l'aide d'eau chaude (à plus de 80 °C), sans détergent. Le système lait est rincé via la buse de sortie. Associé au nettoyage automatique et à l'entretien quotidien, cela permet d'atteindre des normes d'hygiène élevées.

Le rinçage hygiénique démarre automatiquement 1 heure après le prélèvement d'un produit. De plus, le rinçage hygiénique peut être lancé manuellement via l'interface utilisateur.

9.5 Accessoires de nettoyage nécessaires

- Pastilles de nettoyage
- Détergent pour système lait, bouteille de dosage
- Franke Care Spray
- Franke Care chiffon de nettoyage
- Brosse de nettoyage
- Pinceau de nettoyage
- Gobelet gradué
- Papier essuie-tout

9.6 Nettoyage automatique et entretien quotidien



La demande de nettoyage s'affiche par défaut après 400 produits ou au plus tard après trois jours. Les intervalles peuvent être ajustés selon les besoins. Votre technicien de service peut régler les valeurs que vous souhaitez.

L'icône de nettoyage [7] en haut à droite mène à l'aperçu. Lorsque vous appuyez sur le bouton Démarrer [9], la machine à café exécute séparément toutes les séquences sélectionnées.

The screenshot shows the machine's control panel. At the top, there are icons for a globe, a coffee cup, and a hand with a cleaning icon labeled [7]. Below these are two main sections: [5] for system cleaning and [6] for daily maintenance. Section [5] includes options for 'Système lait' [4], 'Système café' [3], 'Système flaveur' [2], and 'Lance de vapeur' [1], each with a status indicator and a plus sign. Section [6] shows 'Entretien quotidien' with a 24-hour cycle icon and a status indicator. Below these sections, it says 'Environ 15 min.' [8] and a 'Démarrer' button [9]. At the bottom, a list of 8 cleaning sequences is provided, detailing what each step cleans.

4	Système lait	● —
3	Système café	● —
2	Système flaveur	● +
1	Lance de vapeur	● +

Environ 15 min. [8]

← [9] Démarrer

1	Nettoie le tube de vapeur, la buse à vapeur et les tuyaux	2	Nettoie les raccords de tuyaux de la Flavor Station
3	Nettoie tous les composants qui entrent en contact avec le café infusé	4	Nettoie tous les composants qui entrent en contact avec le lait
5	Moitié gauche de l'écran: affiche toutes les séquences de nettoyage semi-automatiques et entièrement automatiques (1-4)	6	Moitié droite de l'écran: comprend toutes les séquences de nettoyage manuel en attente
7	Icône de nettoyage menant à l'aperçu disponible	8	Durée estimée des séquences sélectionnées

9 Démarre les séquences sélectionnées

La fréquence d'une séquence est mise en évidence en couleur:

● Vert: à effectuer après-demain ou plus tard

● Orange: à effectuer demain

● Rouge: à effectuer plus tard aujourd'hui

● Blanc: sélectionné et/ou à effectuer maintenant

9.7 Symboles relatifs au nettoyage et à l'entretien

Symbole	Désignation	Description
	Niveau Entretien	Ouvre le niveau Entretien de la machine à café
	Nettoyer	Lance le nettoyage ou affiche des messages liés au nettoyage
	Brosse de nettoyage	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Franke Care Spray	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Papier essuie-tout	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Chiffon de nettoyage humide	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Eau	Est nécessaire pour le nettoyage/l'entretien
	Prescriptions HACCP	Respecter les prescriptions HACCP de l'entreprise
	Ne pas interrompre la chaîne du froid	

Symbole	Désignation	Description
	Hygiène des mains/de l'environnement	Se laver les mains et nettoyer les surfaces de travail avant d'effectuer une opération
	Utiliser le détergent Franke	Utiliser uniquement les détergents originaux Franke pour le nettoyage
	Ne passe pas au lave-vaisselle	Nettoyer les pièces amovibles à la main

10 EFFECTUER LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN



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

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.



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.



AVIS

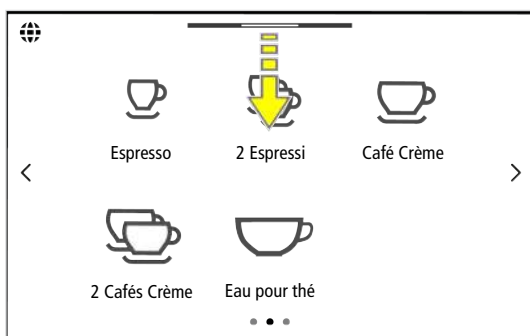
Détergents Franke

- a) Utilisez les détergents Franke. Ils sont parfaitement adaptés à votre machine à café et garantissent un niveau d'hygiène élevé lorsqu'ils sont utilisés correctement.

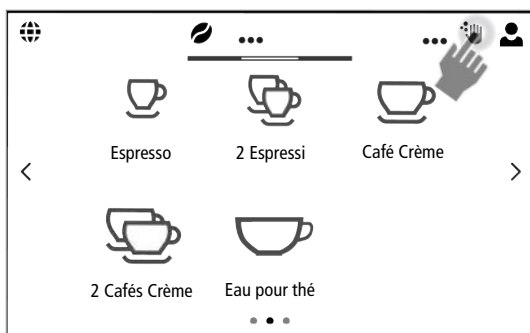


La machine peut revenir après le nettoyage au niveau entretien ou passer en mode Économie d'énergie. Votre technicien de service peut régler l'option que vous souhaitez.

10.1 Démarrer le nettoyage via l'icône

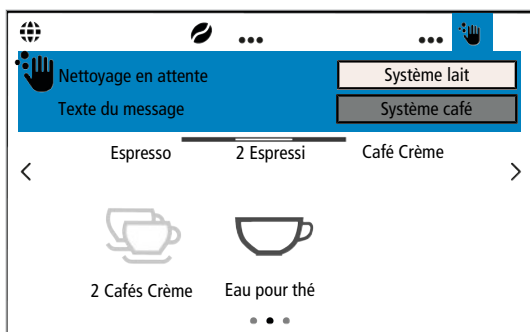


1. Faire glisser la barre vers le bas.

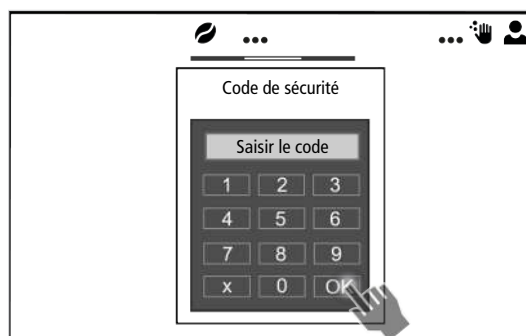


2. Appuyer sur l'icône de nettoyage

Si un nettoyage est déjà prévu :

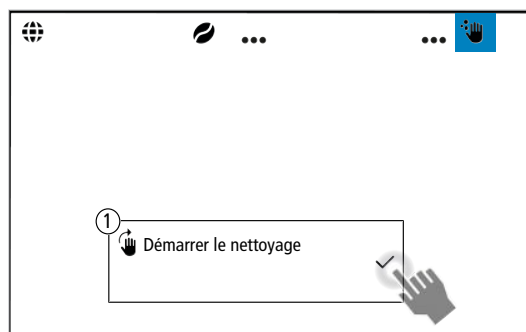


5. Sélectionner le nettoyage souhaité.



3. Saisir le code PIN. **Codes PIN [55]**

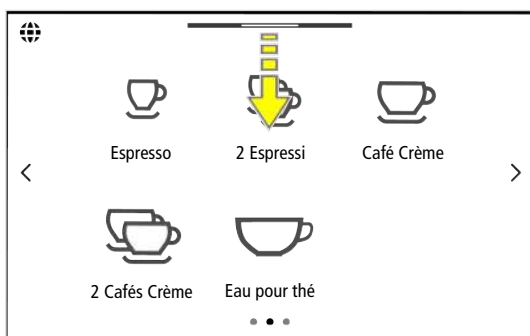
4. Appuyer sur Ok.



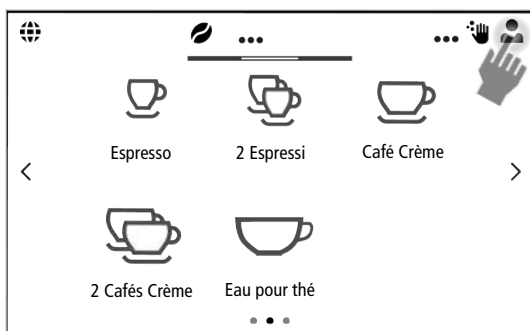
6. Appuyer sur l'icône en forme de coche.

⇒ Le nettoyage démarre.

10.2 Démarrer le nettoyage via le menu d'entretien



1. Faire glisser la barre vers le bas.

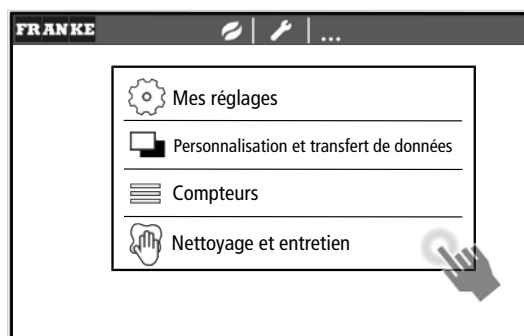


2. Appuyer sur l'icône utilisateur.

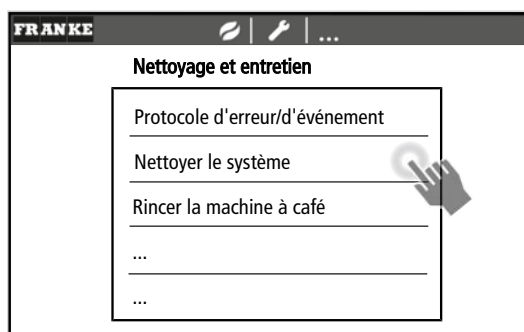


3. Saisir le code PIN. **Codes PIN [55]**

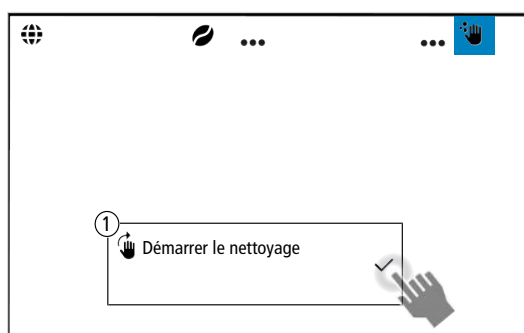
4. Appuyer sur Ok.



5. Sélectionner Nettoyage et entretien.



6. Sélectionner Nettoyer le système.



7. Appuyer sur l'icône en forme de coche.

⇒ Le nettoyage démarre.

10.3 Entretien quotidien



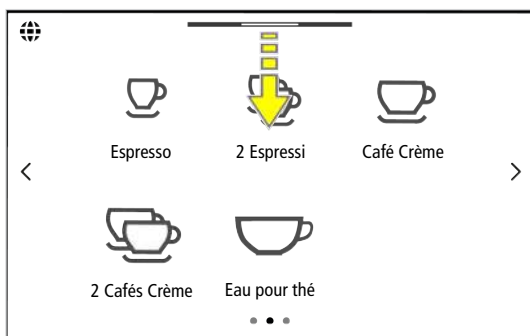
Nettoyez les composants de la machine mentionnés dans ce chapitre lorsque la machine vous y invite. Nettoyer immédiatement la machine si vous constatez des salissures.

10.3.1 Nettoyer la surface de la machine

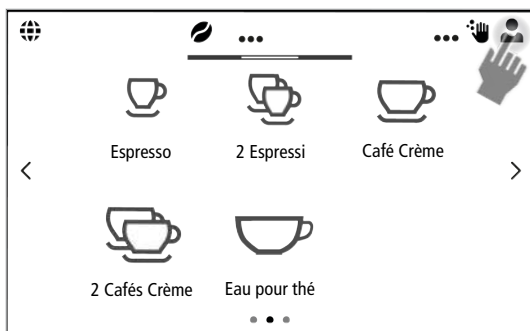
1. Nettoyer la surface de la machine avec un chiffon humide.

2. Au besoin, utiliser un détergent doux
AVIS! Ne pas utiliser de produits abrasifs.

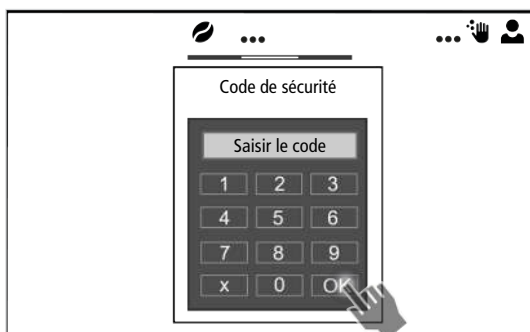
10.3.2 Nettoyage de l'écran



1. Faire glisser la barre vers le bas.

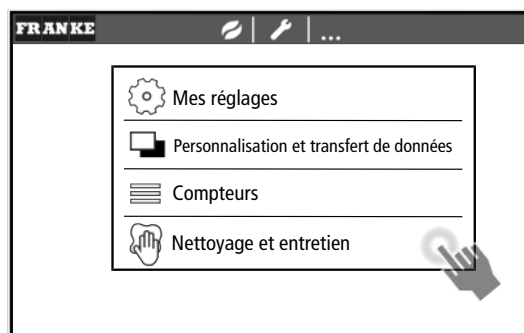


2. Appuyer sur l'icône utilisateur.

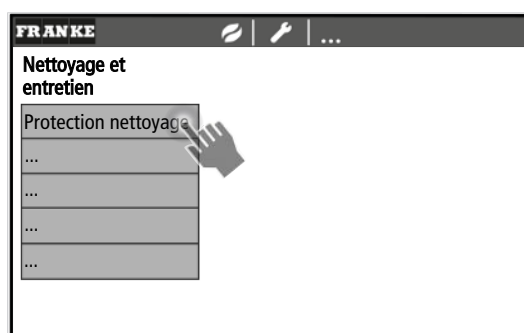


3. Saisir le code PIN. **Codes PIN [55]**

4. Appuyer sur Ok.



5. Sélectionner Nettoyage et entretien.



6. Sélectionner Protection nettoyage.

⇒ L'interface utilisateur est bloquée pendant 20 secondes.

7. Nettoyer l'écran.

10.3.3 Nettoyer le compartiment à grains et le compartiment à poudre



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

Formation de moisissures

L'humidité à l'intérieur du compartiment à grains peut causer la formation de moisissures.

- a) Éviter tout contact direct du compartiment à grains avec de l'eau.
- b) Pour le nettoyage, utiliser simplement un chiffon humide.
- c) S'assurer que le compartiment à grains est complètement sec avant de placer le compartiment.



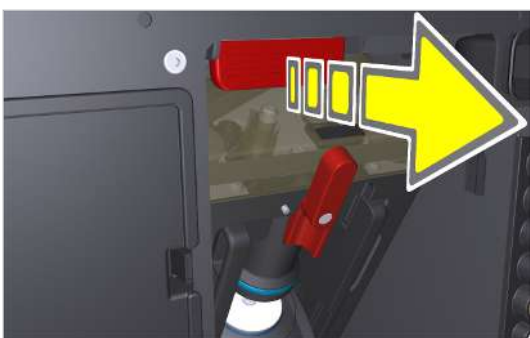
AVIS

Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à grains et le compartiment à poudre ne sont pas verrouillés correctement, le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits peuvent être altérés.

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

- ✓ Utiliser un chiffon sec ou humidifié à l'eau uniquement.
 - ✓ Ne pas utiliser de détergents car ils altèrent le goût du café.
1. Ouvrir la porte de la machine à café.
 2. Vider le compartiment à grains et le compartiment à poudre (si présent).



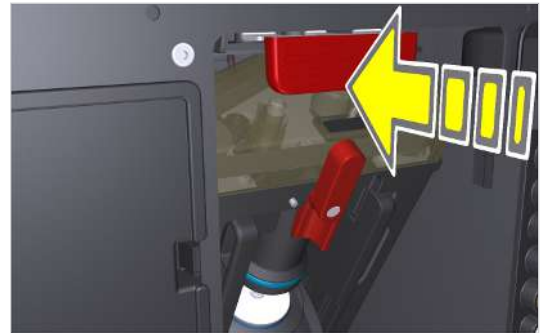
3. Tirer le coulisseau de verrouillage vers l'avant jusqu'en butée.



4. Tirer le compartiment à grains vers le haut.
5. Éliminer le film d'huile sur les parois intérieures du compartiment à grains à l'aide d'un chiffon.
6. Nettoyer le compartiment à poudre avec un chiffon. Si nécessaire, utiliser un produit de nettoyage. Essuyer le compartiment à poudre avec un chiffon sec.



7. Mettre le compartiment à grains en place.



8. Insérer le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

9. Fermer la porte.

10.3.4 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.

10.4 Rincer la machine à café



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

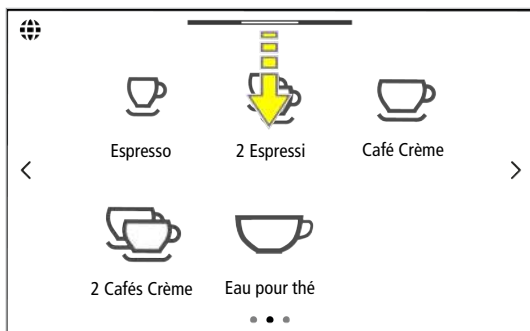
Pendant le rinçage, de l'eau chaude sort de l'appareil.

- 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.

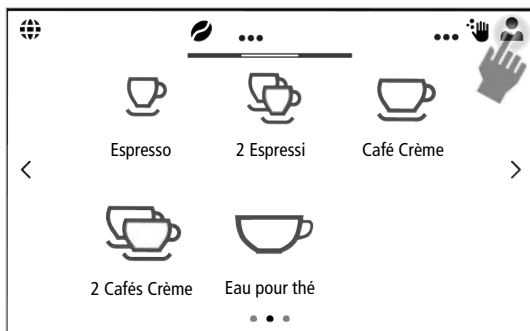


Le rinçage ne remplace pas le nettoyage régulier ! Un rinçage est nécessaire pour éliminer les résidus du système café et du système lait.

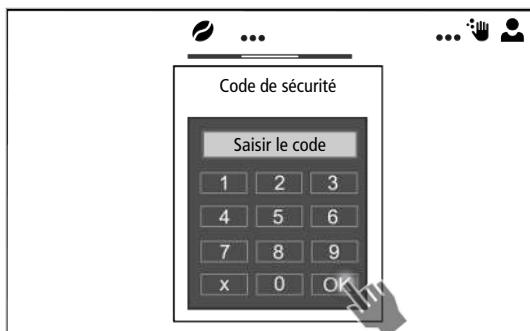
La machine lance automatiquement un cycle de rinçage à intervalles définis, ainsi qu'à sa mise en marche et lors de son arrêt.



1. Faire glisser la barre vers le bas.

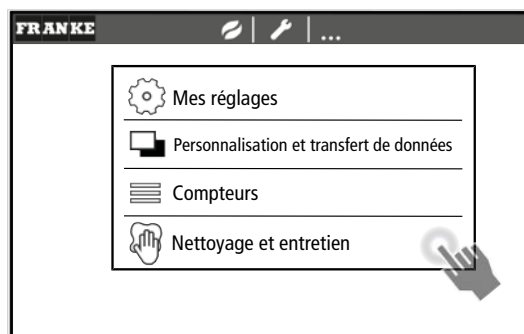


2. Appuyer sur l'icône utilisateur.

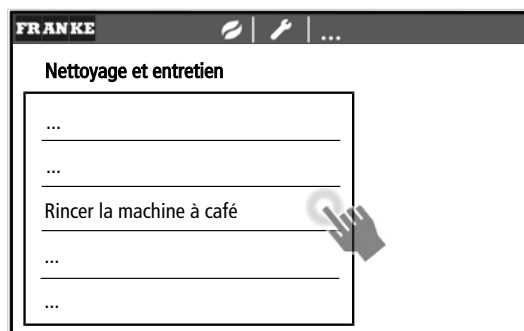


3. Saisir le code PIN. **Codes PIN [55]**

4. Appuyer sur Ok.



5. Sélectionner Nettoyage et entretien.

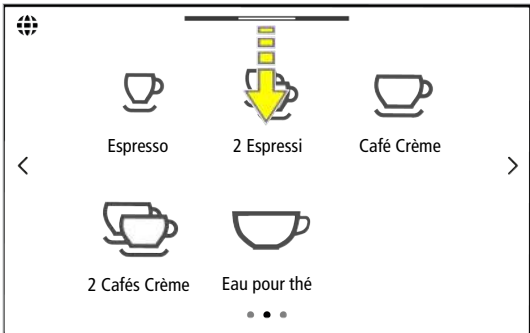


6. Sélectionner et confirmer Rincer la machine à café.

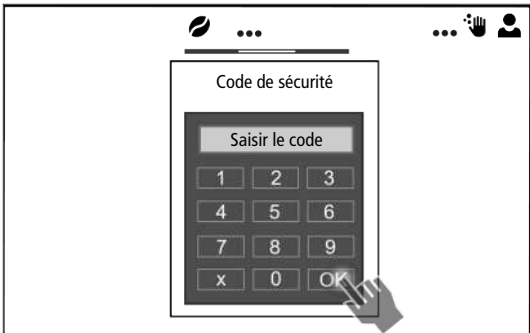
⇒ La machine à café est rincée.

11 CONFIGURATION

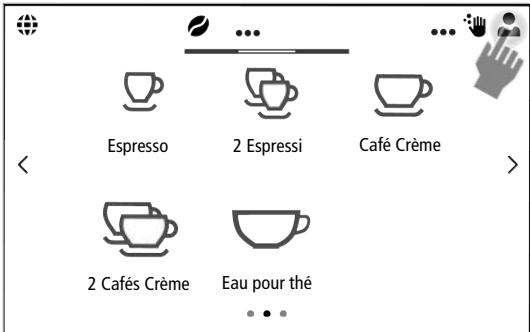
11.1 Ouvrir le niveau entretien



1. Faire glisser la barre vers le bas.



3. Saisir le code PIN. *Codes PIN [55]*
4. Appuyer sur Ok.



2. Appuyer sur l'icône utilisateur.

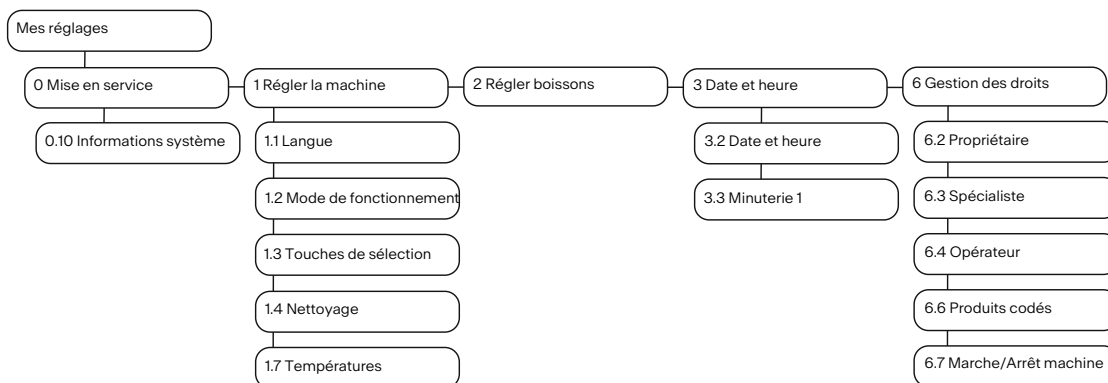
11.2 Codes PIN

Des codes PIN par défaut sont affectés en usine :

	Propriétaire	Spécialiste	Opérateur
NIP par défaut	1111	2222	7777
NIP dédiés	...	...	...

Les codes PIN pour les produits codés et la mise en marche/l’arrêt de la machine peuvent être consultés et modifiés dans le menu Mes réglages > Gestion des droits par le propriétaire.

11.3 Arborescence du menu Mes réglages



Selon la configuration de votre machine, certaines options de menu ne sont pas affichées.

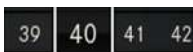
11.4 Méthodes de saisie



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.

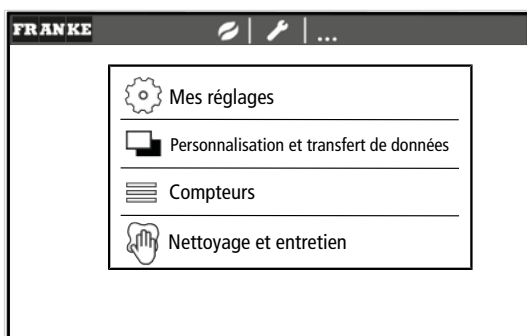


Appuyer avec le doigt sur le clavier pour saisir un texte ou des chiffres.



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

11.5 Mes réglages



11.5.1 Menu 0 Mise en service

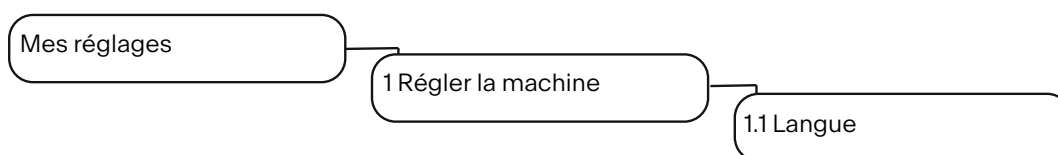
Élément de menu 0.10 Informations système



Vous trouverez à cet endroit des informations sur les versions du matériel et du logiciel de la machine ainsi que sur la configuration.

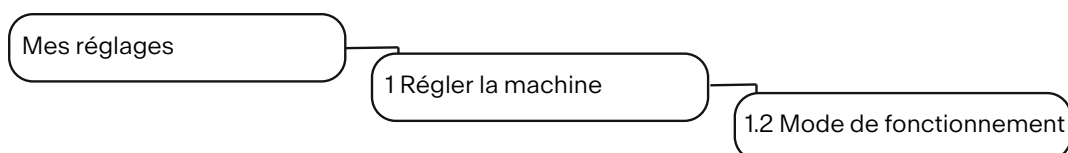
11.5.2 Menu 1 Régler la machine

Élément de menu 1.1 Langue



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sélectionner la langue	Toutes les langues disponibles	La langue de l'interface utilisateur change immédiatement

Élément de menu 1.2 Mode de fonctionnement



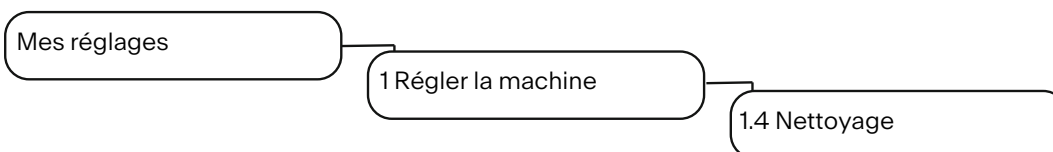
Mode de fonctionnement

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Mode de fonctionnement	Personnalisé	Seul le mode de fonctionnement individuel est disponible

Options

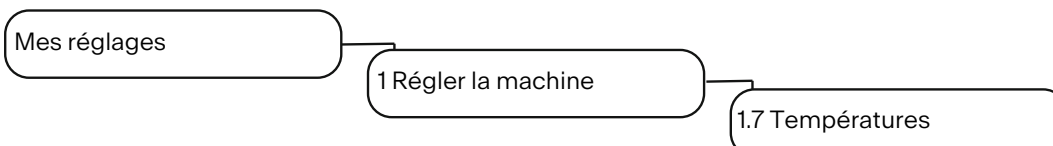
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Signal acoustique lors de la préparation du produit	– Oui – Non	Émet un bip lorsque le produit est prêt
Signal acoustique lors en cas de messages d'erreur	– Oui – Non	Émet un bip lorsqu'une ressource manque à une fréquence de 3 s
Masquer la touche « Interrompre »	– Oui – Non	– Afficher la touche pour interruption de la préparation du produit – Par défaut : Non

Élément de menu 1.4 Nettoyage



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Buzzer	– Oui – Non	Invitation sonore à agir pendant le nettoyage – Non: signal sonore désactivé – Oui: signal sonore activé – Par défaut: Non

Élément de menu 1.7 Températures



Pour ces réglages, tenir compte du site d'installation, de la température ambiante et de la sollicitation de la machine.

Avec PrecisionTemp

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Café	120 °C	
Eau chaude/vapeur	115–130 °C	
Eau pour thé	120 °C	

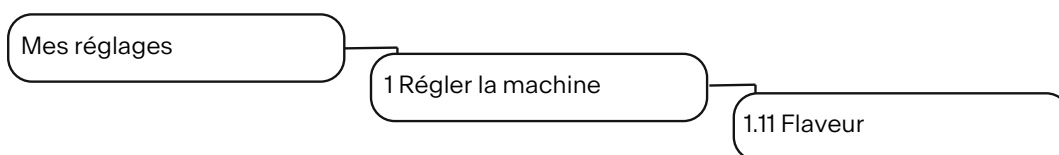
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Qualité	– Standard – Élevée	Avec le réglage Élevée, la machine bloque la distribution de la boisson dès que la température dans le chauffe-eau/bloc thermique présente de légères variations. Avec le réglage Standard, la tolérance est plus élevée. Selon la machine et la configuration, différentes valeurs de tolérance s'appliquent : Chauffe-eau sans ajout d'eau froide : 20 °C pour Standard, 5 °C de moins que la valeur de consigne pour Élevée Chauffe-eau avec ajout d'eau froide : 40 °C pour Standard, 20 °C de moins que la valeur de consigne pour Élevée Chauffe-eau vapeur : 20 °C pour Standard, 5 °C de moins que la valeur de consigne pour Élevée Bloc thermique à lait : Le paramètre Qualité n'a aucun effet. Au lieu de cela, une tolérance fixe de 8 °C en de moins que la valeur de consigne s'applique

Sans PrecisionTemp

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Café	60–98 °C	– Réglage de la température dans le chauffe-eau café – Par défaut : 88 ml
Niveau de température	0 – 3	– Afin de maintenir la température de la buse de sortie constante, la machine à café compense le refroidissement du système en augmentant la température – L'augmentation de la température par niveau est indiquée dans le tableau séparé ci-dessous – Après chaque prélèvement de produit, l'augmentation de la température dans le chauffe-eau café recommence – La température réglée pour le café, avec la surchauffe, ne doit pas dépasser le point d'ébullition ou la valeur maximale de 98 °C – Les niveaux de température se réfèrent exclusivement au chauffe-eau café
Eau chaude/vapeur	115–130 °C	Par défaut : dépend du modèle de la machine à café
Eau pour thé	60–98 °C	– Réglage de la température dans le chauffe-eau eau chaude – Par défaut : 88 ml

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Qualité	– Standard – Élevée	Avec le réglage Élevée, la machine bloque la distribution de la boisson dès que la température dans le chauffe-eau/bloc thermique présente de légères variations. Avec le réglage Standard, la tolérance est plus élevée. Selon la machine et la configuration, différentes valeurs de tolérance s'appliquent : Chauffe-eau sans ajout d'eau froide : 20 °C pour Standard, 5 °C de moins que la valeur de consigne pour Élevée Chauffe-eau avec ajout d'eau froide : 40 °C pour Standard, 20 °C de moins que la valeur de consigne pour Élevée Chauffe-eau vapeur : 20 °C pour Standard, 5 °C de moins que la valeur de consigne pour Élevée Bloc thermique à lait : Le paramètre Qualité n'a aucun effet. Au lieu de cela, une tolérance fixe de 8 °C en de moins que la valeur de consigne s'applique

Élément de menu 1.11 Flaveur



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Comptage activé	– Oui – Non	– Oui: les produits à base de flaveur sont comptés – Non: les produits à base de flaveur ne sont pas comptés – Par défaut: Non

Flaveur 1-3

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sirop 1 à 3	Liste des types de sirop	– Seuls les types de sirops enregistrés ici seront disponibles ultérieurement dans les paramètres de boisson
Niveau de sirop faible	0 à 5000 ml	– Saisie de la quantité restante à partir de laquelle le message Type de sirop presque vide s'affiche – Par défaut: 200 ml
Sirop vide	0 à 5000 ml	– Saisie de la quantité restante à partir de laquelle le message Type de sirop vide s'affiche. Le type de sirop est alors bloqué. – Par défaut: 10 ml

Point de menu 1.12 Décompte

Mes réglages

1 Régler la machine

1.12 Décompte



Le technicien de service détermine les paramètres de décompte selon vos souhaits.

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Décompte activé	– Oui – Non	– Allumer/éteindre la machine – Par défaut: Non

Élément de menu 1.17 Ressources

Types de grains

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Compartiment à grains pos. [...]	– Sans – Torréfaction espresso moyenne – Torréfaction moyenne – Torréfaction décaféinée moyenne – Propre type de grains 1 à 6	
Clapet d'insertion	– Sans – Torréfaction espresso moyenne – Torréfaction moyenne – Torréfaction décaféinée moyenne – Propre type de grains 1 à 6	

Poudre

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Compartiment à poudre pos. [...]	– Sans – Chocolat à base de poudre – Chocolat à base de poudre claire – Lait en poudre – Propre type de poudre 1 à 6	Pré-allocation pour A300: – Pos. 3: lait en poudre – Pos. 4: chocolat à base de poudre

Lait

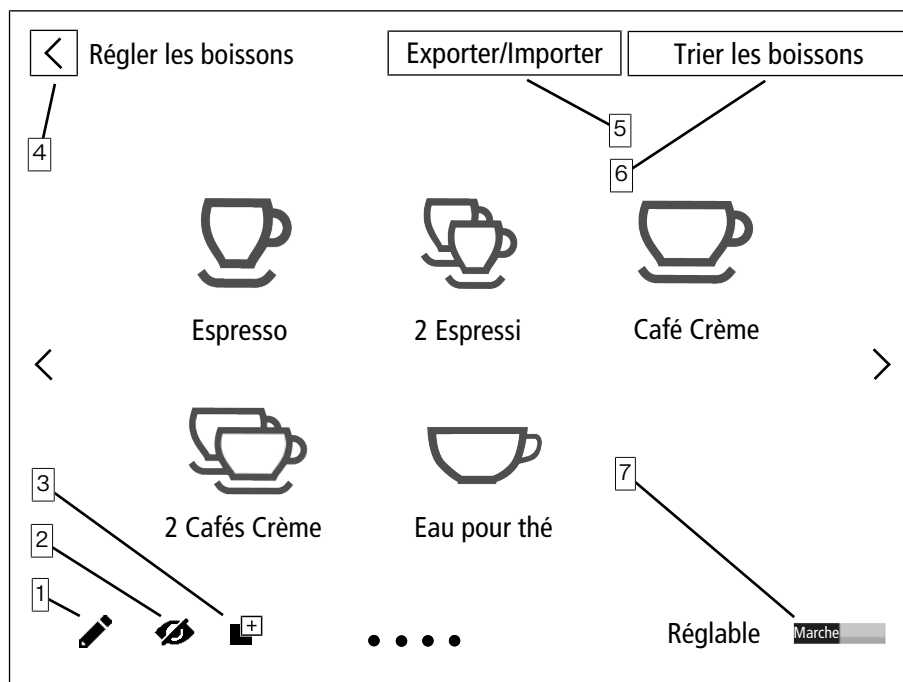
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Type de lait 1 à 2	– Sans – Lait entier – Lait à teneur réduite en matière grasse – Lait faible en matières grasses – Lait écrémé – Lait de soja – Lait sans lactose – Propre type de lait 1 à 6 – Ressource personnalisée 1 à 4	
Préparer	Bouton	La machine à café vous guide tout au long du processus
Régler le profil de mousse	Bouton	La machine à café vous guide tout au long du processus

Saveur

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Flaveur pos. 1-3/1-6	– Sans – Propre type de flaveur 1-6 – Amaretto – Pomme – etc.	
Préparer le type flaveur 1-3/1-6	Bouton	La machine à café vous guide tout au long du processus

11.5.3 Menu 2 Paramétrer les boissons

Aperçu

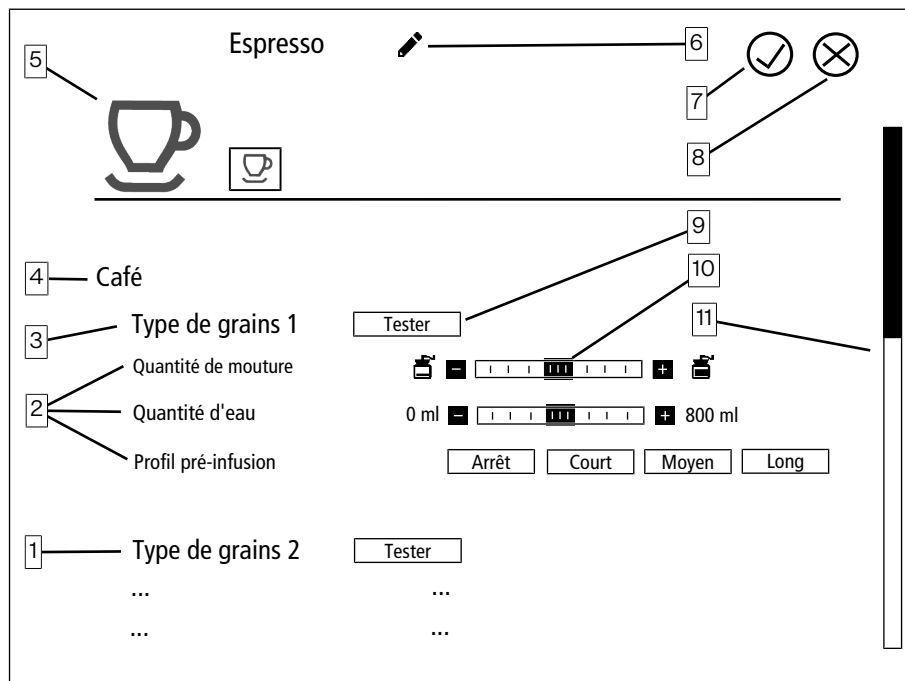


Référence	Fonction
1	Régler la boisson [64]
2	Afficher ou masquer la boisson
3	Copier une boisson comme base pour une variante
4	Naviguer vers le menu principal
5	– Enregistrer les paramètres de boisson sur une clé USB, p. ex. avant une mise à jour de logiciel – Charger des paramètres de boisson sur la machine à café depuis une clé USB
6	– Régler le nombre de boissons proposées par page (2 x 3, 3 x 4, 4 x 5) – Changer la position de la boisson: 1. Appuyer sur le bouton Trier les boissons 2. Appuyer sur la boisson à déplacer 3. Appuyer sur la position souhaitée
7	Avec Rég, le client peut personnaliser la boisson choisie, dans la mesure où les réglages correspondants sont disponibles: – Taille de la tasse – Type de grains – Intensité de l'arôme Prélever des boissons avec SelfServe [36]

Régler la boisson



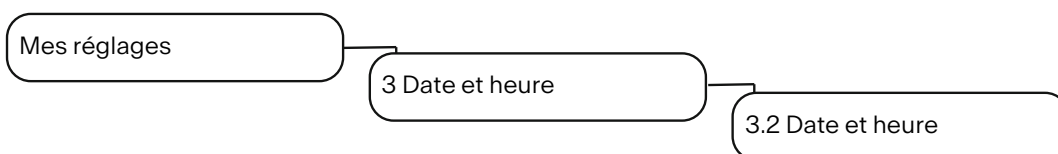
Le nombre de ressources disponibles dépend de la configuration de la machine à café et des réglages effectués lors de la mise en service. Si vous souhaitez disposer de ressources supplémentaires par boisson, veuillez contacter votre technicien de service. Exemple: deuxième type de grains pour la boisson Espresso.



1	Si disponible: ressources supplémentaires	2	Paramètres de réglage
3	Ressource	4	Type de ressource (café, lait, etc.)
5	Boisson actuellement sélectionnée	6	Modifier la désignation
7	Valider les réglages	8	Annuler
9	Produire une boisson avec les réglages actuels	10	Réduire ou augmenter la quantité
11	Faire défiler		

11.5.4 Menu 3 Date et heure

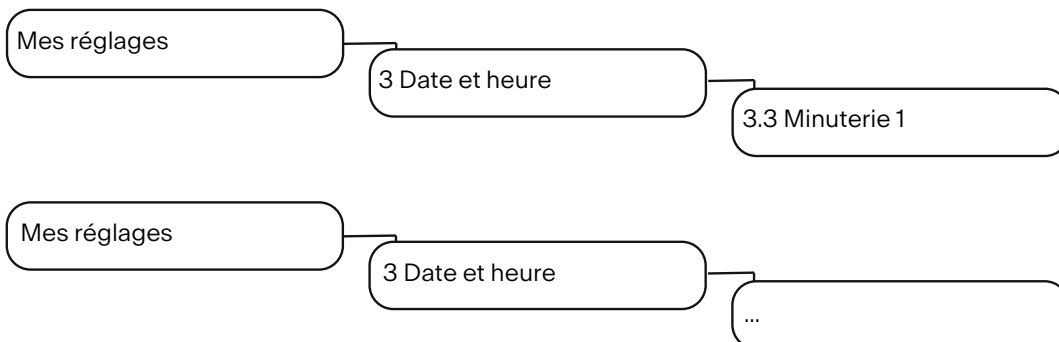
Élément de menu 3.2 Date et heure



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Affichage 12/24 heures	– 12 heures – 24 heures	
Jour	1 à 31	Régler le jour
Mois	1 à 12	Régler le mois
Année	0 à 63	Régler l'année
Heure	0 à 23/0 à 11	Régler l'heure

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Minute	0 à 59	Régler la minute
Fuseau horaire	Liste de sélection des fuseaux horaires	– Sélectionner le fuseau horaire dans la liste – Par défaut: UTC+0100 (Europe) Zurich

Options de menu 3.3–3.6 Programmeur 1–4



Mise en marche automatique

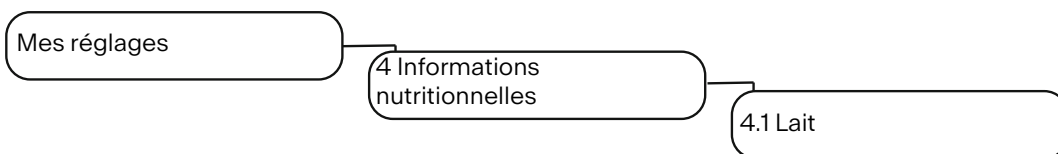
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Activé	– Oui – Non	Activer ou désactiver le programmeur
Heure	0 à 23/0 à 11	Sélectionner l'heure d'allumage (heure)
Minute	0 à 59	Sélectionner l'heure d'allumage (minute)
Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche	– Oui – Non	Activer ou désactiver le programmeur par jour

Arrêt automatique

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Activé	– Oui – Non	Activer ou désactiver le programmeur
Heure	0 à 23/0 à 11	Sélectionner l'heure d'arrêt (heure)
Minute	0 à 59	Sélectionner l'heure d'arrêt (minute)
Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche	– Oui – Non	Activer ou désactiver le programmeur par jour

11.5.5 Menu 4 Informations nutritionnelles

Élément de menu 4.1 Lait



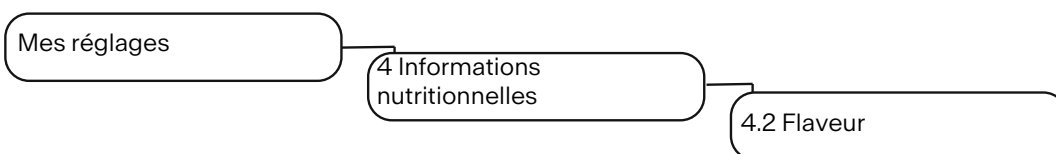
Cet élément de menu est prévu, mais n'est pas encore implémenté pour le moment.

[Type de lait 1]/[Type de lait 2]

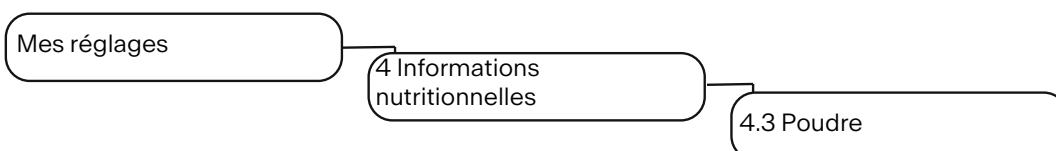
Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre	0,0-500,0 g Majoration 0,1	Saisir la teneur en sucre en g
Matières grasses	0,0-50,0 % Majoration 0,1	Saisir la teneur en matières grasses en %
Protéines	0,0-30,0 g Majoration 0,1	Saisir la teneur en protéines en g
Calories	0 à 2000 kcal Majoration 1	Saisir la valeur énergétique en kilocalories (kcal)
[Liste des allergènes fréquents et des ingrédients]	- Oui - Non	- Saisir les ingrédients ou les allergènes - Par défaut: Non
Autres allergènes	Saisie de texte définie par l'utilisateur	Saisir les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

Élément de menu 4.2 Flaveur



Élément de menu 4.3 Poudre



Doseur de poudre position 4

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml

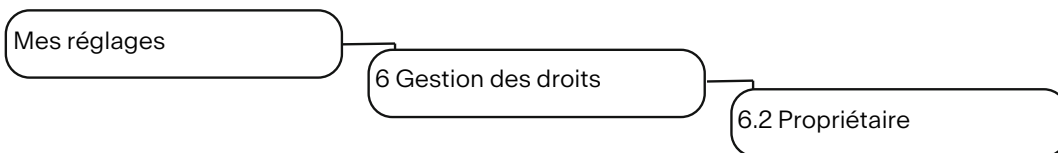
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre	0,0-500,0 g Majoration 0,1	Saisir la teneur en sucre en g
Matières grasses	0,0-50,0 % Majoration 0,1	Saisir la teneur en matières grasses en %
Protéines	0,0-30,0 g Majoration 0,1	Saisir la teneur en protéines en g
Calories	0 à 2000 kcal Majoration 1	Saisir la valeur énergétique en kilocalories (kcal)
[Liste des allergènes fréquents et des ingrédients]	– Oui – Non	– Saisir les ingrédients ou les allergènes – Par défaut: Non
Autres allergènes	Saisie de texte définie par l'utilisateur	Saisir les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

11.5.6 Menu 6 Gestion des droits

La gestion des droits permet d'attribuer différents codes NIP pour différentes tâches ou rôles. Il est possible de définir trois niveaux d'autorisation (propriétaire, spécialiste et utilisateur) pour accéder au niveau d'entretien.

Élément de menu	Code NIP (valeurs par défaut)
6.2 Propriétaire	1111
6.3 Spécialiste	2222
6.4 Utilisateur	7777
6.5 Personnel de nettoyage	5555
6.6 Produits codés	8888
6.7 Marche/Arrêt machine	9999

Élément de menu 6.2 Propriétaire



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Modifier le NIP	Saisir nouveau NIP	NIP par défaut : 1111 Autorisations : – Modifier le NIP d'un rôle subordonné – Produire des produits de test – Ajouter, supprimer et modifier des produits (domaine fonctionnel limité) – Afficher le compteur – Nettoyer le système
NIP défini	– Oui – Non	– Oui: le NIP est actif – Non: le NIP n'est pas actif
Activer le profil de l'utilisateur	– Oui – Non	– Oui: le profil utilisateur est actif – Non : le profil d'utilisateur n'est pas activé
Ouvrir le compartiment pour se connecter	– Oui – Non	– Oui: la connexion ne fonctionne que si la porte est ouverte – Non: la connexion fonctionne aussi lorsque la porte est fermée

Élément de menu 6.3 Expert



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Modifier le NIP	Saisir nouveau NIP	NIP par défaut: 2222 Autorisations: – Accès limité au menu Service, à Mes réglages, à Personnalisation et transfert de données, à Compteurs ainsi qu'à Nettoyage et entretien
NIP défini	– Oui – Non	– Oui: le NIP est actif – Non: le NIP n'est pas actif
Activer le profil de l'utilisateur	– Oui – Non	– Oui: le profil utilisateur est actif – Non: le profil d'utilisateur n'est pas activé

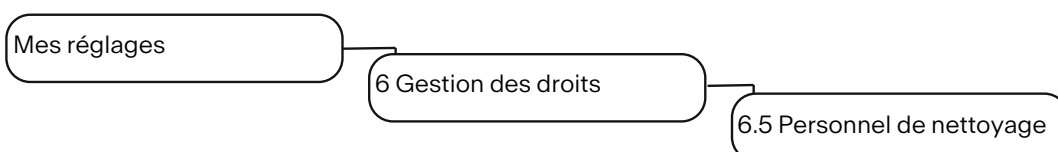
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Ouvrir le compartiment pour se connecter	– Oui – Non	– Oui: la connexion ne fonctionne que si la porte est ouverte – Non: la connexion fonctionne aussi lorsque la porte est fermée

Élément de menu 6.4 Opérateur



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Modifier le NIP	Saisir nouveau NIP	NIP par défaut : 7777 Autorisations : – Afficher le compteur – Nettoyer le système – Mettre à jour le logiciel via une clé USB
NIP défini	– Oui – Non	– Oui: le NIP est actif – Non: le NIP n'est pas actif
Activer le profil de l'utilisateur	– Oui – Non	– Oui: le profil utilisateur est actif – Non : le profil d'utilisateur n'est pas activé
Ouvrir le compartiment pour se connecter	– Oui – Non	– Oui: la connexion ne fonctionne que si la porte est ouverte – Non: la connexion fonctionne aussi lorsque la porte est fermée

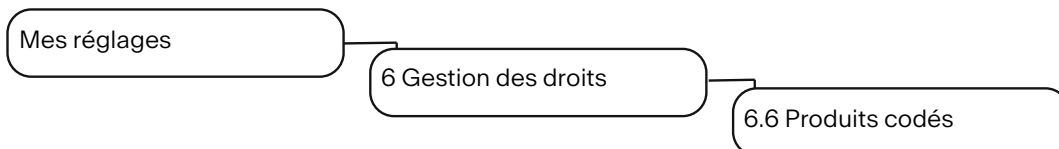
Point de menu 6.5 Personnel de nettoyage



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Modifier le NIP	Saisir nouveau NIP	NIP par défaut : 5555 Autorisations : – Accès exclusif au nettoyage et à l'entretien
NIP défini	– Oui – Non	– Oui: le NIP est actif – Non: le NIP n'est pas actif
Activer le profil de l'utilisateur	– Oui – Non	– Oui: le profil utilisateur est actif – Non : le profil d'utilisateur n'est pas activé

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Ouvrir le compartiment pour se connecter	– Oui – Non	– Oui: la connexion ne fonctionne que si la porte est ouverte – Non: la connexion fonctionne aussi lorsque la porte est fermée

Élément de menu 6.6 Produits codés



Les produits codés ne peuvent être prélevés qu'après la saisie d'un NIP.

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Modifier le NIP	Saisir nouveau NIP	NIP par défaut : 8888
NIP défini	– Oui – Non	– Oui: le NIP est actif – Non: le NIP n'est pas actif
Activer le profil de l'utilisateur	– Oui – Non	– Oui: le profil utilisateur est actif – Non : le profil d'utilisateur n'est pas activé

Élément de menu 6.7 Marche/Arrêt machine



NIP autorisant la mise en marche et l'arrêt de la machine.

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Modifier le NIP	Saisir nouveau NIP	NIP par défaut: 9999
NIP défini	– Oui – Non	– Oui: le NIP est actif – Non: le NIP n'est pas actif
Activer le profil de l'utilisateur	– Oui – Non	– Oui: le profil utilisateur est actif – Non: le profil d'utilisateur n'est pas activé – Par défaut : Non

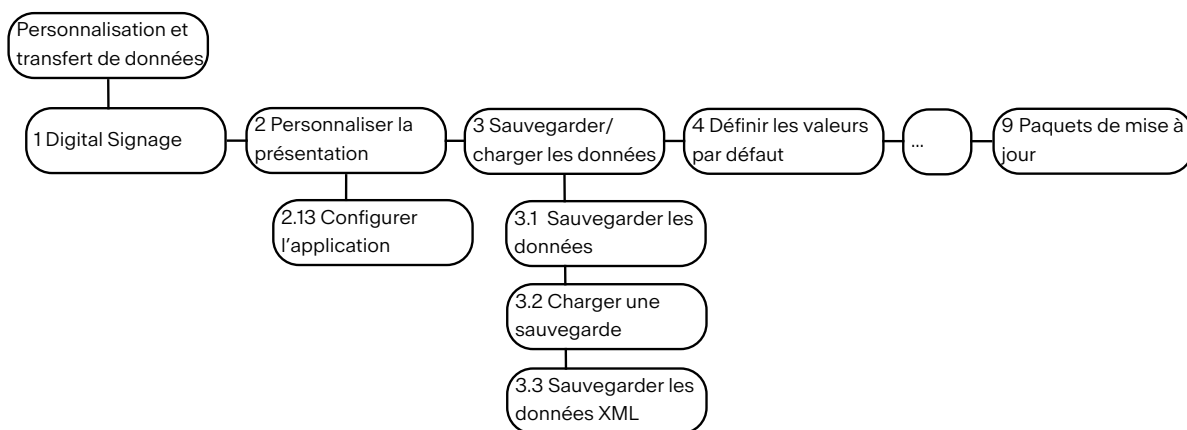
12 PERSONNALISATION ET TRANSFERT DE DONNÉES

12.1 Aperçu

Ce menu vous propose les options suivantes :

- 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.
- Sauvegarder les données de la machine à café sur une clé USB.
- Charger une sauvegarde existante sur la machine à café.
- Effectuer une mise à jour de FrankeCloud téléchargée.

12.2 Arborescence du menu Personnalisation et transfert de données



Avec 4 Définir les valeurs par défaut, les paramètres sélectionnés peuvent être réinitialisés aux valeurs prédéfinies.

8 Éjecter clé USB déconnecte les clés USB branchées. Lorsqu'une clé USB est connectée, l'option s'affiche en vert ; dans le cas contraire elle est orange.

Les fonctions multimédias ne sont utilisables qu'en mode de fonctionnement **SelfServe** [36].

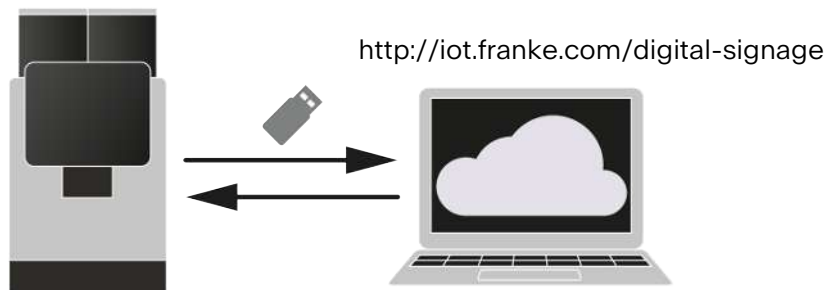
Les instructions de nettoyage digitales (PKT) sont directement intégrées dans le logiciel à partir de la version 4.20 du logiciel.

12.3 Fonctions multimédia

- Utiliser des fichiers image ou vidéo comme supports publicitaires
- Utiliser des fichiers image ou vidéo comme économiseurs d'écran

12.4 Gérer Digital Signage via une clé USB

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



- ✓ La machine à café a la version du logiciel 4.0 ou supérieure.
- 1. Insérer une clé USB dans la machine.
- 2. Accéder à l'élément de menu **Personnalisation et transfert de données > 1 Digital Signage**.
- 3. Appuyer sur le bouton **Exporter Digital Signage**.
- 4. Sélectionner la valeur **Oui** pour le paramètre **Éjecter 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 la 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.

12.5 Configuration de l'application



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

12.5.1 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 après lequel la machine à café repasse à la langue standard réglée dans Langue ou dans Élément de menu 1.1 Langue [57]
Langue 1 à 6	Toutes les langues disponibles	– 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

12.5.2 Mode de fonctionnement

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Mode de fonctionnement	– Libre-service - SelfServe – Service à table - ProServe	
Mode de fonctionnement	Personnalisé	Chaque mode de fonctionnement est personnalisé
Masquer la touche Interrompre	– Oui – Non	Apparaît uniquement si la valeur Libre-service - SelfServe est sélectionnée dans Mode de fonctionnement
Afficher l'heure	– Oui – Non	
Luminosité de l'écran	15–100 % Majoration 1	
Signal acoustique lors de la préparation du produit	– Oui – Non	
Signal acoustique lors en cas de messages d'erreur	– Oui – Non	
Rapport de distribution de produit détaillé	– Oui – Non	

12.5.3 Affichage [Mode de fonctionnement]



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

12.5.4 CupDetection



CupDetection est une fonction qui, à l'aide d'un capteur situé à l'avant de la machine à café, sous la buse de sortie, détecte si un récipient est placé sur la grille récolte-gouttes.

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Lors du rinçage	– Oui – Non	
Lors de l'achat de produits	– Oui – Non	
[Aucun paramètre]	[Mélange de couleurs RVB]	– Aperçu en temps réel du mélange des couleurs pour Dynamic Spout Light (DLI) – Lumière blanche: 3 x 100 – Pas de lumière: 3 x 0
Éclairage rouge	0 à 100 % Majoration 1	
Éclairage vert	0 à 100 % Majoration 1	
Éclairage bleu	0 à 100 % Majoration 1	

12.5.5 Paramètres des informations nutritionnelles

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Afficher les informations nutritionnelles	– Oui – Non	– Apparaît uniquement si la valeur Libre-service - SelfServe est sélectionnée dans Mode de fonctionnement – Activer/désactiver l'affichage des informations nutritionnelles – Les informations nutritionnelles peuvent être saisies dans le Menu 4 Informations nutritionnelles [66]
Autres informations nutritionnelles	Saisie de texte définie par l'utilisateur	

12.5.6 Décompte

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sélection	– Pièces – Cartes – Carte client – Sans contact – Téléphone mobile – Billets de banque	
Afficher la fenêtre contextuelle	– Oui – Non	Activer/désactiver la fenêtre contextuelle de facturation

12.5.7 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.

12.6 Sauvegarder/charger les données

12.6.1 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

12.6.2 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

12.7 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

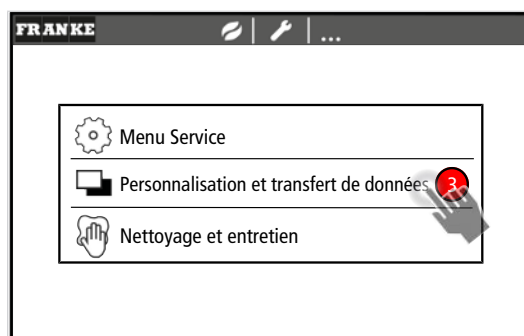
12.8 Activer les configurations

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

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

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 de 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.

13 RÉOLUTION DES ERREURS

13.1 Messages système et d'erreur

La machine à café affiche des messages système et des messages d'erreur qui fournissent des informations sur la cause et la procédure à suivre.

Représentation des messages de système et d'erreur [16]



Lorsque tout le système est concerné par une erreur, des messages d'erreur s'affichent automatiquement. En cas d'erreur grave, il faut redémarrer la machine à café.

- a) Pour redémarrer, arrêtez la machine à café à l'aide de l'interrupteur principal .
- b) Attendez une minute et remettez la machine à café en marche.
- c) Vérifiez l'alimentation électrique si la machine à café ne démarre pas.
- d) Contactez votre technicien de service si la machine ne peut pas être redémarrée ou si l'erreur persiste.

13.2 Résolution des erreurs du système

Message d'erreur/ problème	Cause possible	Mesure
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	Logiciel machine surchargé	Il existe deux solutions de dépannage: – Variante 1: ouvrir la porte de la machine à café et actionner l'interrupteur principal pour éteindre le système. Après 1 minute, remettre la machine à café en marche. – Variante 2: éteindre la machine à café à l'aide de l'unité de commande. La redémarrer ensuite via l'ESM.

13.3 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.

- Éliminez le film d'huile des parois intérieures du compartiment à grains tous les jours.
- Utilisez pour cela un chiffon sec, ou humidifié à l'eau uniquement.
- 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.

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

13.4 Aide en cas de problèmes de qualité des produits

Problème	Causes possibles	Solution possible
Le café est fade	Mouture trop grossière	Régler degré de mouture à plus fin Régler le degré de mouture [31]
	Trop peu de café	Augmenter la quantité de café Menu 2 Paramétrer les boissons [63]
	Température trop basse	Augmenter la température Menu 2 Paramétrer les boissons [63]
	Café trop vieux	Utiliser du café frais
	Compartiment à grains mal verrouillé	Vérifier le verrouillage du compartiment à grains Remplir le compartiment à grains [30]
Le café a un goût bizarre	Mauvaise mouture	Contactez 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 [28]
Le café a un goût amer	Température trop élevée	Réduire la température Menu 2 Paramétrer les boissons [63]

Problème	Causes possibles	Solution possible
	Mouture trop fine	Régler degré de mouture à plus grossier Régler degré de mouture
	Quantité de café trop faible	Augmenter la quantité de café Menu 2 Paramétrer les boissons [63]
	Torréfaction trop foncée	Utiliser une torréfaction plus claire du café
Le café a un goût acide	Température trop basse	Augmenter la température du café Menu 2 Paramétrer les boissons [63]
	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 [31]
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

14 MISE HORS SERVICE

14.1 Préparer la mise hors service

1. Exécuter le nettoyage automatique de la machine. **Effectuer le nettoyage et l'entretien [48]**
2. Vider le compartiment à grains et le compartiment à poudre (si présent).
3. Nettoyer le compartiment à grains et le compartiment à poudre (si présents).
4. Nettoyer le bac à marc.

14.2 Sauvegarder les données

Ces instructions s'appliquent aux machines à café fonctionnant sans FrankeCloud.

1. Dans le menu Service, sous Personnalisation et transfert de données, cliquer sur Sauvegarder/Charger les données.
2. Cliquer sur Sauvegarder/charger les données.
3. Connecter la clé USB et sélectionner 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.

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



Débrancher la fiche d'alimentation.

- ✓ La machine reste sur site.
- ✓ Le nettoyage automatique de la machine a été exécuté. **Effectuer le nettoyage et l'entretien [48]**
- 1. Ouvrir le mode Économie d'énergie.
- 2. Débrancher la machine de la prise électrique.
- 3. Fermer l'alimentation en eau dans les machines avec raccord d'eau.

14.4 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.

14.5 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

14.6 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.

15 ÉLIMINATION

15.1 Éliminer les pièces et les 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.

15.2 Éliminer les machines et 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.

- Veuillez rapporter la machine à café à un point de collecte officiel ou à votre revendeur. En éliminant les déchets de manière appropriée, vous contribuez à éviter la pollution de l'environnement et à récupérer des matières premières précieuses.



Éliminer les pièces électroniques séparément.



Éliminer les pièces en matière synthétique selon leur identification.



Transporter la machine à café à deux.

16 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type d'appareil	A600 (FCS4086)
Poids	41-58 kg
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur)	340/831/602 mm
Niveau de remplissage du compartiment à grains: un moulin	2 kg
Quantité de remplissage du compartiment à grains: deux moulins	2x 1,2 kg
Niveau de remplissage du compartiment à grains: trois moulins	3x 1,2 kg
Niveau de remplissage du compartiment à poudre (en option)	2x 1 kg
Émissions sonores	< 70 dB(A)
Température ambiante	10-32 °C
Humidité de l'air	Max. 80 %
Capacité du bac à marc	En fonction de la quantité de mouture

Version NM

Chauffe-eau café/eau chaude	Volume: 0,9 l
	Pression de service: 12 bar

Version TS

Chauffe-eau café/eau chaude	Volume: 0,9 l
	Pression de service: 12 bar
Chauffe-eau vapeur	Volume: 0,9 l
	Pression de service: 3 bar

Version FM

Chauffe-eau café/eau chaude	Volume: 0,9 l
	Pression de service: 12 bar
Chauffe-eau vapeur (en option)	Volume: 0,9 l
	Pression de service: 3 bar

16.1 Puissance selon DIN 18873-2:2016-02-01

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Raccordement au réseau électrique	220-240 V 1LNPE 16 A 50-60 Hz	220-240 V 1LNPE 16 A 50-60 Hz	220-240 V 1LNPE 16 A 50-60 Hz
Diamètre du piston d'infusion	50 mm	50 mm	50 mm
Cappuccino (tasses par heure)		114	
Cappuccino, prélèvement double (tasses par heure)		186	
Chocolat (tasses par heure)	120	120	120

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Café (tasses par heure)	111	111	111
Café, prélèvement double (tasses par heure)	150	150	150
Lait froid (tasses par heure)			
Espresso (tasses par heure)	150	150	150
Espresso, prélèvement double (tasses par heure)	240	240	240
Eau chaude (tasses par heure)	120	120	120
Latte Macchiato (tasses par heure)		96	
Latte Macchiato, prélèvement double (tasses par heure)		132	
Café au lait (tasses par heure)		129	
Café au lait, prélèvement double (tasses par heure)		198	
Lait chaud (tasses par heure)		117	
Lait chaud, prélèvement double (tasses par heure)			

16.2 Perte d'énergie

	A600 NM	A600 FM	A600 TS
Perte d'énergie par jour	0,901	1,637	1,196
Perte d'énergie par jour et par litre de capacité du réservoir à lait pour les systèmes de réfrigération de lait			
Perte d'énergie par jour pour les systèmes de réfrigération de lait			
Quantité de remplissage du réservoir à lait/ressource liquide			
Publication sur le site Web HKI	2026	2026	2026

16.3 Données de raccordement électrique

	Tension (V)	Raccordement au réseau électrique	Puissance	Fusible (A)	Fréquence (Hz)
A600	220-240	1 LN PE	2900-3400	16	50/60
A600 (UL)	200-220	2L PE	4700-5600	30	60
A600 (JP)	200	2L PE	4700-5600	20	50/60

INDEX

A			
Astuces	13		
B			
Bac collecteur			
Éliminer le liquide	83		
Boisson			
prélever	36, 37, 38		
Buse de sortie	36, 37, 38		
C			
Clé de réglage du moulin	18		
Code modèle	19		
Codes PIN	55		
Conditions ambiantes	84		
Conditions requises	13		
D			
Degré de mouture	31		
Détergent			
Élimination	83		
Détergent pour systèmes lait			
Bouteille de dosage	18		
Déterminer la dureté de l'eau	27		
Dimensions	25		
E			
Écran			
Nettoyage	51		
Protection nettoyage	51		
G			
Gobelet gradué	17		
Grains			
Élimination	83		
Grains de café			
Remplir	30		
K			
Kit de manuels	17		
L			
Lance de vapeur	40		
M			
Marc de café			
Élimination	83		
Mise hors service	81		
Mode de fonctionnement			
ProServe	23		
SelfServe	23		
Mode d'emploi	17		
P			
Pastilles de nettoyage	17		
Pièces électroniques			
Élimination	83		
Pièces en plastique			
Élimination	83		
Plaque signalétique	19		
Poudre			
Élimination	83		
Protection nettoyage	51		
Q			
Qualité de l'eau	28		
Qualité du produit	80		
R			
Raccord d'eau			
Réquisitions	27		
Réservoir de nettoyage			
Éliminer le liquide	83		
Résolution des erreurs	78		
Ressources liquides			
Charger	76		
Sauvegarder	76		
S			
Sécurité			
Attention	7		
Avertissement	7		
Note	7		
Signaux d'obligation	7		
Sortie de vapeur	40		

Symboles	13
Instructions	13
Logiciel	13
Tableau de bord	13

T

Tableau de bord	13
Transport	83

U

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