

MODE D'EMPLOI

fr-CA

A300

FCS4070



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

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

FRANKE

MAKE IT WONDERFUL

IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

when great coffee makes
happier customers.

FRANKE

Want to know more? coffee.franke.com

MAKE IT WONDERFUL

SOMMAIRE

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Pour votre sécurité | 5 |
| 1.1 | Utilisation conforme aux prescriptions | 5 |
| 1.2 | Conditions requises pour l'utilisation de la machine à café | 5 |
| 1.3 | Explication des consignes de sécurité conformes aux normes de l'ANSI | 6 |
| 1.4 | Dangers liés à l'utilisation de la machine à café..... | 6 |
| 2 | Explication des symboles | 10 |
| 2.1 | Symboles du manuel d'utilisation | 10 |
| 2.2 | Symboles du logiciel | 11 |
| 3 | Contenu de la livraison | 15 |
| 4 | Identification | 17 |
| 4.1 | Position de la plaquette signalétique | 17 |
| 4.2 | Code type | 17 |
| 5 | Description de l'appareil | 19 |
| 5.1 | Machine à café | 19 |
| 5.2 | Appareils auxiliaires | 20 |
| 5.3 | Interface utilisateur..... | 21 |
| 5.4 | Mode de fonctionnement Quick Select | 21 |
| 6 | Installation | 22 |
| 6.1 | Mesures préparatoires..... | 22 |
| 6.2 | Dimensions de l'A300..... | 23 |
| 6.3 | Exigences en matière d'alimentation en eau..... | 24 |
| 6.4 | Installation et préparation de la machine à café | 26 |
| 6.5 | Raccordement de l'eau..... | 26 |
| 6.6 | Raccordement des eaux usées | 27 |
| 6.7 | Raccordement du circuit électrique | 28 |
| 6.8 | Allumer la machine | 29 |
| 7 | Première mise en marche de la machine..... | 30 |
| 7.1 | Insérer la cartouche de détartrage | 31 |
| 7.2 | Remplir de ressources | 31 |
| 8 | Configuration..... | 32 |
| 8.1 | Appeler le niveau entretien | 32 |
| 8.2 | Codes PIN | 32 |
| 8.3 | Mes réglages..... | 32 |
| 9 | Remplissage et vidage | 38 |
| 9.1 | Remplir la machine..... | 38 |
| 9.2 | Manipulation et conservation des grains de café torréfiés | 38 |
| 9.3 | Remplir le réservoir de grains..... | 39 |

| | | |
|------|---|----|
| 9.4 | Régler le degré de mouture..... | 39 |
| 9.5 | Remplir le réservoir à poudre | 40 |
| 9.6 | Remplir le réservoir d'eau | 40 |
| 9.7 | Remplir de lait | 41 |
| 9.8 | Vider le bac à marc..... | 42 |
| 9.9 | Vider le compartiment à poudre..... | 43 |
| 9.10 | Vider l'unité de refroidissement | 44 |
| 10 | Prélèvement des boissons | 46 |
| 10.1 | Prélèvement des boissons avec Quick Select..... | 46 |
| 11 | Nettoyage | 47 |
| 11.1 | Introduction..... | 47 |
| 11.2 | Démarrage du nettoyage | 48 |
| 11.3 | À nettoyer une fois par semaine..... | 49 |
| 11.4 | Rinçage de la machine à café | 52 |
| 11.5 | Trousse d'entretien..... | 53 |
| 12 | Détartrage..... | 55 |
| 12.1 | Échéance de détartrage..... | 55 |
| 12.2 | Effectuer un détartrage..... | 55 |
| 13 | Résolution des erreurs..... | 57 |
| 13.1 | Messages d'erreur..... | 57 |
| 13.2 | Dépannage sur la machine à café | 57 |
| 13.3 | Aide en cas de problèmes de qualité des produits..... | 59 |
| 14 | Caractéristiques techniques | 61 |
| 14.1 | Performances selon DIN 18873-2:2016-02..... | 61 |
| 14.2 | Caractéristiques techniques de la machine à café..... | 61 |
| 14.3 | Raccordements électriques de la machine à café..... | 61 |
| | Index..... | 62 |

1 POUR VOTRE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation conforme aux prescriptions

1.1.1 Machine à café

- Cette A300 est un appareil commercial de préparation de boissons destiné à une utilisation dans le domaine de la restauration, dans les bureaux et dans les environnements de ce type.
- L'A300 est conçue pour le traitement de grains de café entiers, de poudres compatibles et de lait frais.
- L'A300 est destinée à la préparation de boissons en conformité avec les présentes instructions et en accord avec ses caractéristiques techniques.
- L'A300 est destinée à une utilisation en intérieur.

Attention

- L'A300 ne convient pas à une utilisation en extérieur.

1.1.2 Appareils auxiliaires

Unité de refroidissement

- L'unité de refroidissement doit uniquement être utilisée pour maintenir au frais le lait en combinaison avec la préparation de café sur une machine à café. Utilisez uniquement du lait prérefroidi (2 à 5 °C).
- Utilisez exclusivement le détergent pour système lait Franke.

Attention

- D'autres détergents peuvent laisser des résidus dans le système lait.

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

- La A300 est prévue pour une utilisation par du personnel formé.
- Tout opérateur de la A300 doit avoir lu et compris le mode d'emploi. Cela ne s'applique pas à l'utilisation en libre-service.
- Pour la protection des utilisateurs, les machines disponibles en libre-service doivent être placées sous surveillance constante.
- Veuillez lire entièrement ces instructions et vous assurer de les avoir bien comprises avant la mise en service de la A300 et des appareils auxiliaires.
- N'utilisez ni la A300 ni les appareils auxiliaires si vous ne connaissez pas leurs fonctions.
- N'utilisez pas la A300 si les conduites de raccordement de l'A300 ou des appareils auxiliaires sont détériorées.
- N'utilisez pas la A300 si la A300 ou les appareils auxiliaires n'ont pas été nettoyés ou remplis selon les prescriptions.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser la A300 et les appareils auxiliaires.
- Les enfants et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent utiliser la A300 et les appareils auxiliaires que sous surveillance, ils ne doivent pas non plus jouer avec la A300 et les appareils auxiliaires.

- Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage de la A300 et des appareils auxiliaires.

1.3 Explication des consignes de sécurité conformes aux normes de l'ANSI

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

Symbole et mot-clé symbolisent la gravité du danger.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique des situations éventuellement dangereuses qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort.



ATTENTION

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



AVIS

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

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



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La surcharge électrique du câble de réseau peut être source de chaleur et causer un incendie.

- 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 choc électrique

Des câbles de raccordement, lignes ou connecteurs endommagés peuvent entraîner une électrocution.

- Ne raccordez pas au secteur de câble de raccordement, ligne ou connecteur endommagé(e).
- Remplacez les câbles de raccordement, lignes ou connecteurs endommagés.
Lorsque le câble de raccordement est fixe, contactez votre technicien de maintenance. Lorsque le câble de raccordement n'est pas fixe, commandez et utilisez un nouveau câble de raccordement d'origine.
- Veillez à ce que la machine et le câble de raccordement ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles que, par exemple, une cuisinière électrique, une gazinière ou un four.
- Vérifiez que le câble de raccordement n'est pas coincé et ne frotte pas sur des arêtes vives.

**AVERTISSEMENT****Danger de mort par choc électrique**

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

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

**AVERTISSEMENT****Danger de mort par électrocution**

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

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

**AVERTISSEMENT****Risque d'étouffement**

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

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

**AVERTISSEMENT****Risque de brûlures**

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

- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.
- b) Ne rien placer sur la grille récolte-gouttes.
- c) EN CAS D'ÉCHAUDURE : rafraîchir immédiatement la blessure et, selon la gravité, consulter un médecin.

**AVERTISSEMENT****Risque de brûlures**

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

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

**AVERTISSEMENT****Risque de brûlures**

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

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

**AVERTISSEMENT****Risque de blessures**

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

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

**ATTENTION****Risques de coupure/écrasement**

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

- a) Nettoyez le compartiment à poudre avec précaution.

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

Les pastilles de nettoyage, le détergent pour système lait et le détartrant peuvent irriter les yeux ou la peau.

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

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

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

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

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

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

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



ATTENTION

Formation de moisissures

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

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



AVIS

Dommages sur la machine à cause d'entartrage

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

- a) Mesurez la dureté de l'eau lors de la mise en service. Ensuite, saisissez la dureté de l'eau mesurée dans le menu *Mise en service. Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure [► 25]*.



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

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

2 EXPLICATION DES SYMBOLES

2.1 Symboles du manuel d'utilisation

2.1.1 Indications

| Symbole | Description |
|---|---|
|  | Nettoyer les composants suivant la méthode à 5 étapes |
|  | Des conseils et des astuces ainsi que des informations supplémentaires sont à votre disposition sous ce symbole |
|  | Conditions requises pour pouvoir passer aux étapes suivantes |
|  | Degré de mouture fin |
|  | Degré de mouture grosse |
|  | Informations pour l'optimisation de la qualité des boissons |
|  | Résultat ou résultat intermédiaire de l'opération |

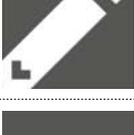
2.2 Symboles du logiciel

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



Si une erreur survient, un symbole clignote sur le tableau de bord pour attirer votre attention sur le composant concerné *Résolution des erreurs* [► 57].

| Symbole | Désignation | Description |
|---------|---------------------------|--|
| | Logo Franke | Ouvrir le niveau Entretien |
| | Entretien/nettoyage | Il est temps de nettoyer ou d'entretenir la machine |
| | Grains de café | Le compartiment à grains est vide ou n'a pas été inséré correctement |
| | Bac à marc | Le bac à marc doit être vidé |
| | Rinçage | La machine doit être rincée ou est en cours de rinçage |
| | Produit | |
| | Décompte | Décompte activé |
| | Transfert des données | Les données sont transmises |
| | Compteur produits de base | |
| | Personnalisation | Ajuster les boissons et l'affichage |

| Symbole | Désignation | Description |
|---|------------------------------------|------------------------------------|
|  | Information | |
|  | Désactivé | |
|  | Veille | Commuter la machine en mode veille |
|  | Porte | La porte est ouverte. |
|  | Service/Réglage/ Administration | |
|  | Régler la machine | |
|  | Langue | Régler la langue |
|  | Réglages des ressources | Régler les ressources |
|  | Commande à droite | Gérer les droits des utilisateurs |
|  | Détartrage | Détartrer la machine à café |
|  | Modifier | Modifier les réglages |
|  | Réglages des boissons | |

| Symbole | Désignation | Description |
|---|----------------------|---|
|  | Informations système | |
|  | Compteurs | |
|  | Filtre à eau | |
|  | Bac collecteur | Le bac collecteur est plein ou n'a pas été inséré correctement |
|  | Réservoir d'eau | Le réservoir d'eau est vide ou absent |
|  | Ressource de poudre | Le compartiment à poudre est vide ou mal inséré. |
|  | Lait | Le réservoir à lait est vide ou n'a pas été inséré correctement |

2.2.2 Symboles de navigation et commande

| Symbole | Désignation | Description |
|---|--------------------------|---|
|  | Touche d'annulation | Annuler la préparation |
|  | Page précédente/suivante | Feuilleter dans les menus à plusieurs pages |
|  | Touche de démarrage | Démarrer la préparation |

2.2.3 Représentation des messages d'erreur

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



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



Code couleurs des messages d'erreur

- Interruption temporaire

- Fonctionnement du système sans restriction

- Fonctionnement du système restreint

- Certaines voire toutes les ressources sont bloquées

3 CONTENU DE LA LIVRAISON



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



Les machines à café sont testées avant le départ de l'usine avec du café et de la poudre. Pour cette raison, votre A300 pourrait présenter des traces de café, de poudre ou d'eau.

| | Désignation de l'article | Référence |
|---|---|--------------|
|  | Détartrant concentré | 560.0589.837 |
|  | Pastilles de nettoyage (100 pcs) | 567.0000.010 |
|  | Pastilles de nettoyage (États-Unis/Canada) | 567.0000.002 |
|  | Détergent pour système lait (bouteille de dosage) | 567.0000.005 |
|  | Détergent pour systèmes de lait (bouteille de dosage) (É.-U./Canada) | 567.0000.006 |
|  | Bandelette de mesure de la dureté de l'eau | 560.0004.060 |
|  | Brosses de nettoyage | 560.0003.728 |
|  | Brosse intérieure (option SU05) | 560.0001.019 |
|  | Pinceau de nettoyage | 560.0003.716 |
|  | Chiffon microfibre | 560.0002.315 |
|  | Réservoir collecteur (uniquement pour les machines sans raccord d'eaux usées) | 560.0612.966 |
|  | Ensemble de manuels | 560.0595.410 |

| | Désignation de l'article | Référence |
|---|---|--------------|
|  | Sortie de lait simple | 560.0613.850 |
| | Voir les instructions de montage ci-jointes | |

4 IDENTIFICATION

4.1 Position de la plaquette signalétique

4.1.1 Machine à café



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

4.1.2 Unité de refroidissement SU05



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

4.2 Code type

4.2.1 Machine à café

| Code modèle | Description |
|-------------|---|
| A300 | Machine à café (machine automatique) Gamme : A Taille : 300 |
| 1G | 1er moulin |
| 2G | 2 moulins |
| 1P | 1 doseur de poudre |
| 2P | 2 doseur de poudre |
| S1 | Lance de vapeur |
| W3 | Réservoir d'eau interne |

| Code modèle | Description |
|-------------|---------------|
| W4 | Raccord d'eau |

4.2.2 Appareils auxiliaires

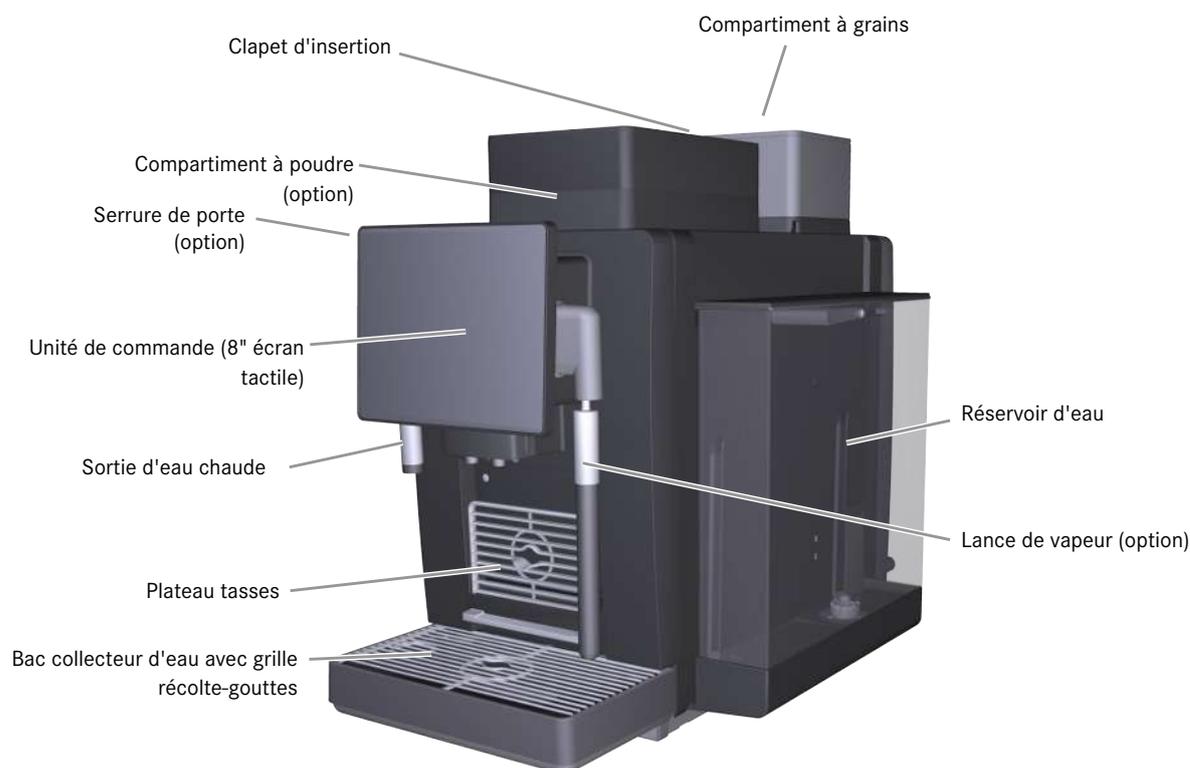
| Code modèle | Description |
|-------------|---|
| FM EC | FoamMaster (lait chaud et mousse de lait chaude) |
| MS EC | Système de lait avec système de nettoyage EasyClean |

5 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

5.1 Machine à café

Introduction

La machine à café A300 dispose de nombreuses options. Veuillez prendre en compte le fait que votre machine à café peut avoir différents aspects selon sa configuration.



5.1.1 Versions

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

5.1.2 standard

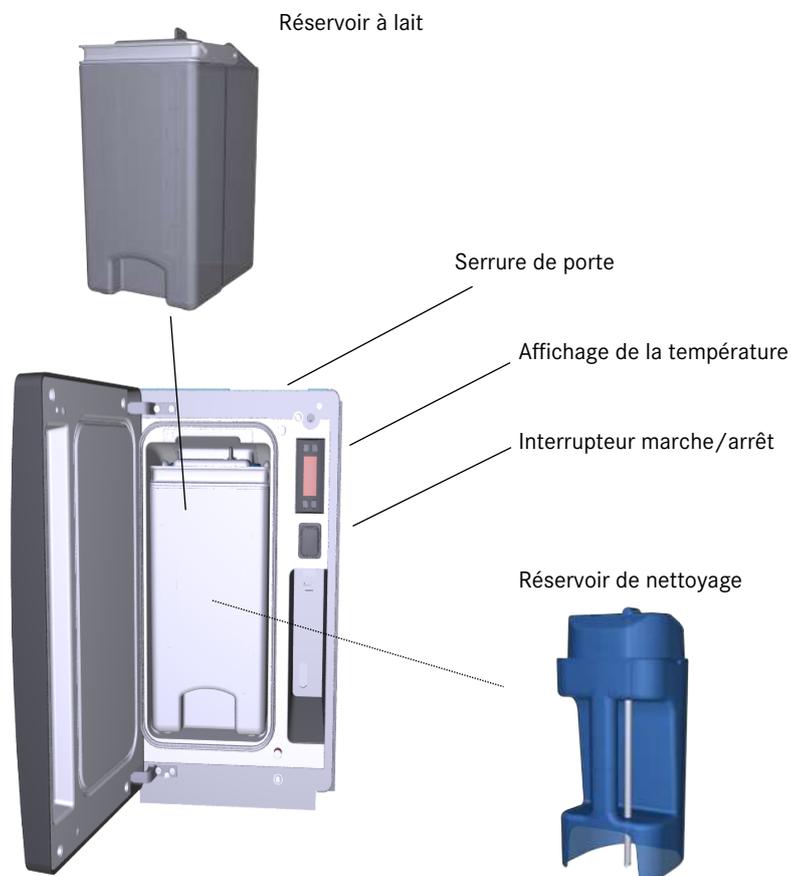
- Écran tactile 8 po
- Un moulin (arrière, gauche)
- Sortie d' eau chaude (gauche)
- Raccordement en eau ou réservoir d'eau
- Système de détartrage automatique

5.1.3 Options

- Extension pour compartiment à grains
- Doseur de poudre simple
- Doseur de poudre double
- Lance de vapeur S1 (seulement avec MS EC)
- éjection du marc de café (uniquement avec raccordement au raccord d'eau)
- Serrure de porte
- Compartiments à grains et à poudre refermables
- Franke Digital Services

5.2 Appareils auxiliaires

5.2.1 Composants de l'unité de réfrigération avec EasyClean



5.3 Interface utilisateur



- 1 Vous pouvez basculer entre le niveau entretien et la sélection de produit à l'aide du logo Franke.
- 2 Faire défiler vers l'avant ou vers l'arrière.

5.4 Mode de fonctionnement Quick Select



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

Structure de l'interface utilisateur

- Niveau 1 : sélection de produit, jusqu'à 5 pages, affichage de 6, 12 ou 20 touches produit par page
- Niveau 2 : ajuster la boisson, sélectionner les options de produit, lancer la préparation

Adaptations individuelles

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

6 INSTALLATION

6.1 Mesures préparatoires

Emplacement d'installation

- L'emplacement d'installation doit être conforme aux conditions ambiantes permises et ne doit pas se trouver à l'extérieur.
- La surface d'installation doit être plane et à l'horizontale.
- Consultez la section *Dimensions de l'A300* [p. 23] pour des informations sur l'espace nécessaire et les cotes de perçage.

Raccordement électrique

- La prise électrique doit être fixe sur l'emplacement d'installation.
- La puissance connectée et la protection électrique de cette prise doivent être adaptées à la machine. Vous trouverez les valeurs de raccordement nécessaires sur la plaque signalétique de la machine à café.
- Le raccordement au réseau de la machine à café doit être sécurisé par un disjoncteur différentiel (FI).
- La prise électrique doit se trouver à portée du câble d'alimentation.
- La prise électrique ne doit pas être branchée par le biais d'une rallonge.

Raccordement des eaux usées (option)

- Le raccordement des eaux usées doit être équipé d'un siphon.
- Le siphon doit être à portée du tuyau des eaux usées.
- Le siphon et le passage du tuyau des eaux usées doivent être plus bas que la machine à café.
- Le raccordement au siphon doit être réalisé par le biais d'un tronçon d'écoulement libre.

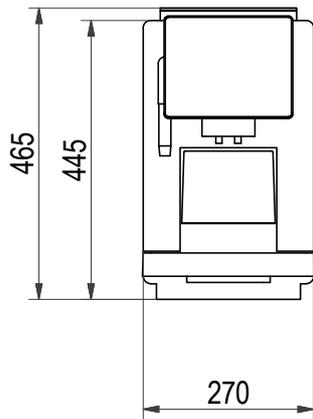
Branchement d'eau (option)

- Le raccordement d'eau fixe doit être à portée du tuyau d'eau.
- Le raccordement d'eau fixe doit être propre et rincé.

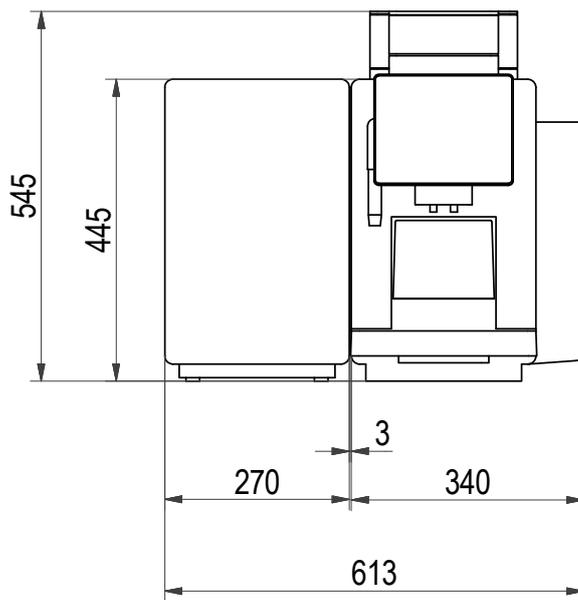
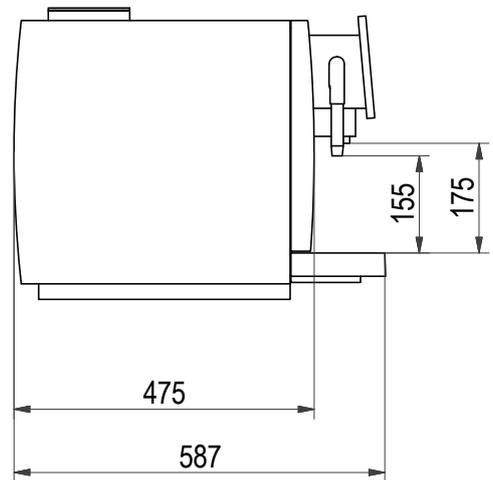
6.2 Dimensions de l'A300



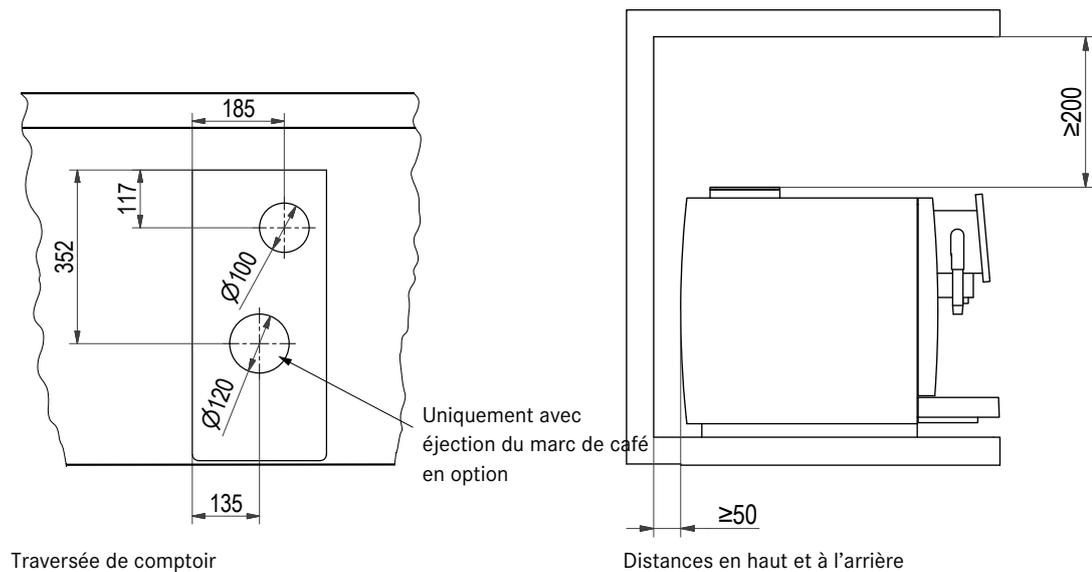
Les dimensions sont indiquées en mm.



A300 avec raccordement en eau



A300/SU05 avec réservoir d'eau et compartiment à poudre



Distances minimales

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

6.3 Exigences en matière d'alimentation en eau

6.3.1 Raccord d'eau

| | |
|----------------------------|--|
| Pression de l'eau | 80 - 800 kPa (0,8 - 8,0 bars) |
| Débit | > 0,1 l/sec |
| Température de l'eau | < 25 °C |
| Connexion au raccord d'eau | Écrou-raccord G3/8 et tuyau métallique, L = 1,5 m 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 Qualité de l'eau

| | |
|----------------|---|
| Dureté totale: | 4 à 8° dH GH (dureté totale allemande) 7 à 14° fH GH (dureté totale française) 4,2 à 8,3 GPG 70-140 ppm (mg/l) |
|----------------|---|

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Dureté carbonatée | 3-6° dH / 50-105 ppm (mg/l) |
| Acidité/pH | 6,5-7,5 pH |
| Teneur en chlore | < 0,5 mg/l |
| Teneur en chlorure | < 30 mg/l |
| TSD (total des solides dissous) | 30-150 ppm (mg/l) |
| Conductivité électrique (mesurée) | 50 à 200 µS/cm (microsiemens) |
| Teneur en fer | < 0,3 mg/l |

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

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



AVIS

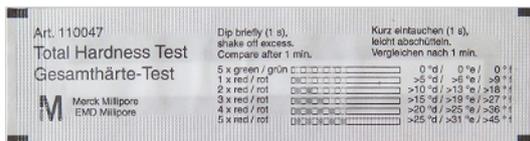
Dommages sur la machine à cause d'entartrage

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. Ensuite, saisissez la dureté de l'eau mesurée dans le menu **Mise en service**.

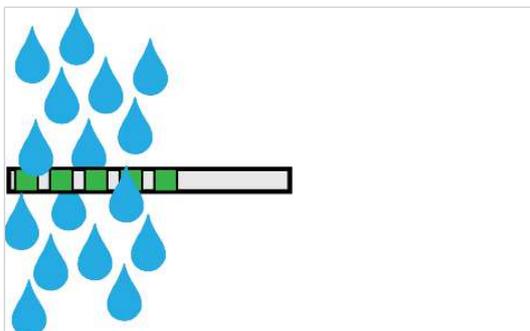
Le niveau de dureté de l'eau utilisée détermine la capacité du filtre à eau (seulement en association avec le raccord d'eau) et la quantité d'eau entre les détartrages. Si le niveau de dureté est connu dans le programme de la machine, la demande correcte pour le détartrage apparaît automatiquement.

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.



- Plonger la bandelette de mesure dans l'eau pendant 1 seconde.

- Secouer légèrement la bandelette de mesure.



⇒ La bandelette de mesure change de couleur.

- Après une minute, lire le niveau de dureté. Le niveau de dureté correspond au nombre de champs colorés en rouge.
- Saisir le résultat dans le menu d'entretien de la machine *Réglages de l'eau* [36].

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

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

| 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 |

6.4 Installation et préparation de la machine à café

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



AVIS

Dommages en cas de surchauffe

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

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

6.5 Raccordement de l'eau



AVIS

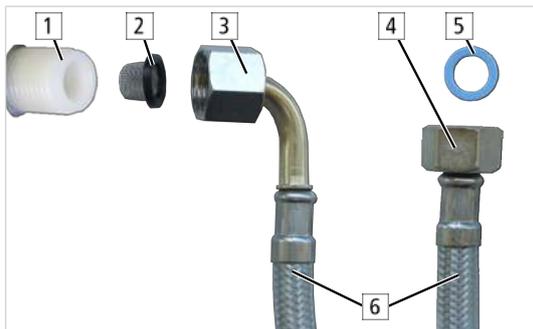
Dégâts d'eau

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

- a) Suivez les indications de *Raccord d'eau* [► 24].
- b) Contrôlez l'étanchéité du raccordement d'eau fixe.



Clé à fourche 19 mm



| | | | |
|---|------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Machine à café | 2 | Tamis avec joint |
| 3 | Raccord de la machine à café | 4 | Raccord du système d'eau |
| 5 | Joint | 6 | Tuyau d'eau |

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

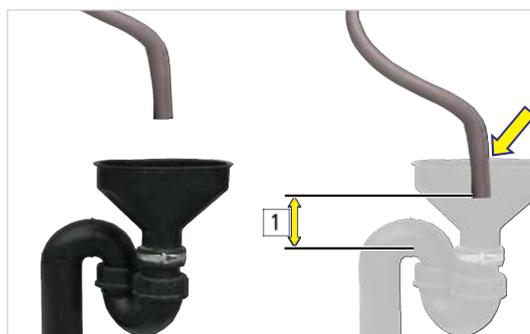


5. Ouvrir l'alimentation en eau.
6. Contrôler l'étanchéité du raccordement d'eau fixe.

6.6 Raccordement des eaux usées

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

1. Raccorder le tuyau des eaux usées à la machine à café.



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

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

6.7 Raccordement du circuit électrique



AVERTISSEMENT

Danger de mort par choc électrique

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

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



AVERTISSEMENT

Danger de mort par choc électrique

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

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



AVERTISSEMENT

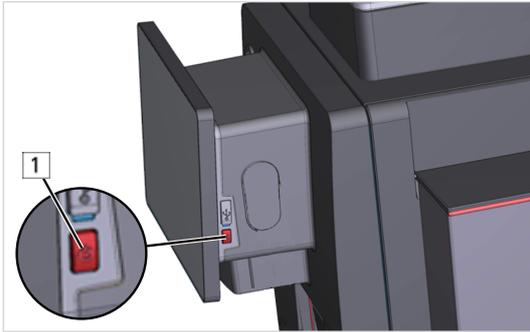
Danger de mort par choc électrique

Des câbles de raccordement, lignes ou connecteurs endommagés peuvent entraîner une électrocution.

- a) Ne raccordez pas au secteur de câble de raccordement, ligne ou connecteur endommagé(e).
- b) Remplacez les câbles de raccordement, lignes ou connecteurs endommagés.
Lorsque le câble de raccordement est fixe, contactez votre technicien de maintenance. Lorsque le câble de raccordement n'est pas fixe, commandez et utilisez un nouveau câble de raccordement d'origine.
- c) Veillez à ce que la machine et le câble de raccordement 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 de raccordement n'est pas coincé et ne frotte pas sur des arêtes vives.

1. Sécuriser le circuit électrique.
2. Raccorder chaque appareil séparément au réseau électrique.
3. Activer le circuit électrique.

6.8 Allumer la machine



⇒ La machine démarre.

1. Appuyer brièvement sur la touche [1].

7 PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE



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

Configuration [► 32]

1. Raccorder la machine au secteur.

⇒ La machine démarre et ouvre les assistants d'installation.

2. Retirer le film de protection de l'écran.

3. Effectuer les réglages de base en suivant les instructions sur le panneau de commande – voir le tableau ci-dessous.

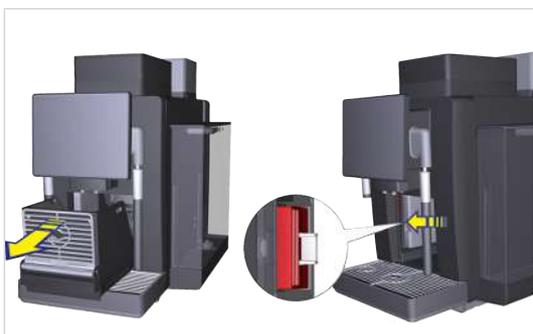
Régler la langue, l'heure et la date

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|--------------------------------------|---|---|
| Langue | <ul style="list-style-type: none"> - de (Allemand) - en (Anglais) - fr (Français) - ... | Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée |
| Vous avez le choix entre 33 langues. | | |
| Affichage 12/24 heures | 12 heures 24 heures | |
| Temps | | |
| - Heure | 0 - 23/0 - 11 | Régler l'heure |
| - Minute | 0 - 59 | Régler la minute |
| Date | | |
| - Jour | 0 - 31 | Régler le jour |
| - Mois | 0 - 12 | Régler le mois |
| - Année | 2019 - 9999 | Régler l'année |
| Fuseau horaire | | Sélectionner le fuseau horaire dans la liste |

Réglages de l'alimentation en eau

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|---|--|---|
| Dureté de l'eau | Niveaux de dureté 1 à 5 | Saisir la dureté de l'eau mesurée <i>Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure</i> [► 25] |
| Le réglage de la dureté de l'eau est nécessaire sur les machines avec un réservoir d'eau ou avec un raccord d'eau, mais sans filtre à eau | | |
| Filtre à eau | <ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non | Uniquement avec raccordement au raccord d'eau |
| Quantité de filtration | Type de filtre à eau Liste de sélection | Dépend du filtre utilisé et de la dureté de l'eau |

7.1 Insérer la cartouche de détartrage



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



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

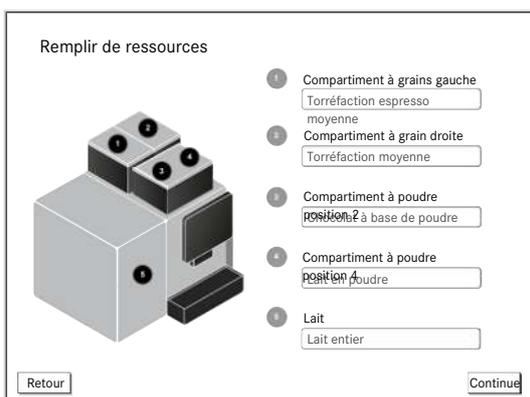
7.2 Remplir de ressources



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



Le degré de mouture nécessaire est déterminé selon la méthode de préparation, le café torréfié utilisé et la boisson au café souhaitée. Il est recommandé d'utiliser plusieurs moulins si vous préparez des spécialités de café différentes (p. ex. espresso, café crème ou décaféiné). Il est ainsi possible de régler le degré de mouture pour chaque sorte de café utilisée. *Régler le degré de mouture* [► 39]



1. Remplir le réservoir avec la matière première définie.

2. Appuyer sur **Continuer** .

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



Pour ajuster les boissons par défaut, appuyez sur le logo Franke dans le coin supérieur gauche. Reportez-vous au chapitre *Régler les boissons* [► 33] pour ce faire.

Vous pouvez modifier en tout temps les réglages effectués à la première mise en marche en allant dans le menu d'entretien. *Configuration* [► 32]

8 CONFIGURATION

8.1 Appeler le niveau entretien



1. Appuyer sur le logo Franke en haut à gauche.



2. Saisir le NIP.

3. Appuyer sur Ok.

8.2 Codes PIN

Des codes PIN par défaut sont affectés en usine:

| | Propriétaire | Expert | Opérateur |
|---------------------|--------------|--------------|--------------|
| Code PIN par défaut | 1111 | 2222 | 7777 |
| Codes PIN dédiés | <i>📝</i> ... | <i>📝</i> ... | <i>📝</i> ... |

Avec le rôle Propriétaire, vous pouvez consulter et modifier les NIP pour les produits codés et **Marche/Arrêt machine** dans le menu **Mes réglages > Gestion des droits**.

8.3 Mes réglages



8.3.1 Régler les boissons



| Manipulation | Saisie/Fonction | Remarques |
|--------------------|--|---|
| Exporter/Importer | <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la POP (offre groupée de produits) - Charger une sauvegarde | <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrer les réglages de boisson sur une clé USB, p. ex. avant une mise à jour du logiciel - Charger des réglages de boisson sur la machine à café depuis une clé USB |
| Trier les boissons | | <ul style="list-style-type: none"> - Modifier la position des boissons - Régler le nombre de boissons affichées (2x3, 3x4, 4x5) <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur le bouton de commande Trier les boissons. 2. Appuyer sur la boisson que vous voulez déplacer. 3. Appuyer sur la position vers laquelle vous voulez déplacer la boisson. |
| Modifier | | Modifier la boisson marquée |
| Afficher/Masquer | | Afficher ou masquer la boisson actuelle |
| Copier | | Utiliser la boisson actuelle comme base pour une variation |
| Réglable | <ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non | Activer/désactiver. Si la fonction est activée, vous pouvez modifier une boisson au choix selon les paramètres suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Taille de la tasse - Type de grain, à condition que soient configurés plus d'un type de grain - Intensité de l'arôme |

Mode de fonctionnement Quick Select [▶ 21]

Modifier la boisson



| | | | |
|---|-----------------------|---|------------------------------|
| 1 | Boisson activée | 2 | Ressource (café, lait, etc.) |
| 3 | Paramètres de réglage | 4 | Curseur |

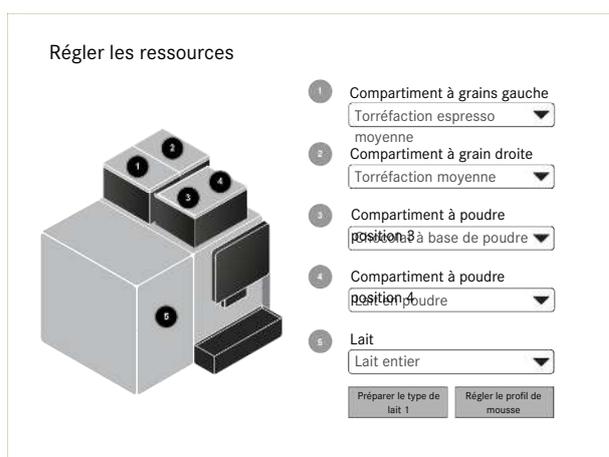
8.3.2 Régler les ressources



Vous pouvez modifier en tout temps les réglages effectués lors de la première mise en marche (*Remplir de ressources* ► 31).

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

Assigner les ressources

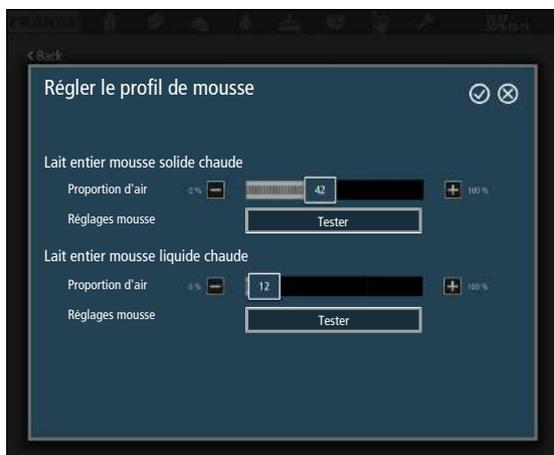


1. Pour assigner une ressource à un réservoir, appuyez sur le type pré-réglé.
2. Sélectionnez le type qui convient dans la liste.
3. Répétez le processus pour tous les réservoirs.
4. Pour remplir les conduits de lait, sélectionner **Préparer le type de lait 1**.

Régler le profil de mousse



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



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

8.3.3 Régler la machine

Langue

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|------------|--|---|
| Langue | <ul style="list-style-type: none"> - de (Allemand) - en (Anglais) - fr (Français) - ... Vous avez le choix entre 33 langues. | Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée |

Date et heure

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|------------------------|------------------------|----------------|
| Affichage 12/24 heures | 12 heures 24 heures | |
| Date | | |
| - Jour | 0 - 31 | Régler le jour |
| - Mois | 0 - 12 | Régler le mois |
| - Année | 2019 - 9999 | Régler l'année |

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|----------------|------------------|--|
| Temps | | |
| - Heure | 0 - 23/0 - 11 | Régler l'heure |
| - Minute | 0 - 59 | Régler la minute |
| Fuseau horaire | | Sélectionner le fuseau horaire dans la liste |

Minuteries

Réglages de base

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

Modifier les minuteries

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|-----------------------------|---|---|
| Action | - Mise en marche automatique - Arrêt automatique | Sélectionner la fonction de la minuterie |
| Heure | 0 - 23 | Régler l'heure de marche/arrêt |
| Minute | 0 - 59 | |
| Répéter chaque lundi ... | - Oui - Non | Activer ou désactiver la minuterie par jour |
| Répéter chaque dimanche | | |

Réglages de l'eau

Réglages de l'alimentation en eau

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|---------------------|-------------------------|--|
| Filtre à eau activé | - Oui - Non | - Oui : le curseur pour la saisie de la durée d'utilisation ou de la quantité d'eau pour le filtre à eau apparaît (selon le filtre utilisé) - Non : régler la dureté de l'eau |
| Dureté de l'eau | Niveaux de dureté 1 à 5 | Régler la dureté de l'eau mesurée avec le curseur <i>Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure [► 25]</i> Le réglage de la dureté de l'eau est nécessaire sur les machines avec un réservoir d'eau ou avec un raccord d'eau, mais sans filtre à eau |

Réglages d'usine

| Paramètres | Plage de valeurs | Remarques |
|---|------------------|--|
| Restaurer les réglages d'usine | | Tous les réglages, y compris les produits personnalisés, seront perdus ! |
| Restaurer les réglages d'usine des produits | | Tous les réglages produit seront perdus ! |

Informations système

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

8.3.4 Commande à droite

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

Rôles et droits

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

9 REMPLISSAGE ET VIDAGE

9.1 Remplir la machine

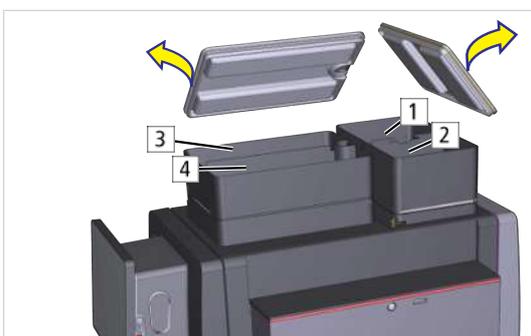


AVIS

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.



Positions des compartiments

| | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Compartiment à grains Position 1 | 2 | Compartiment à grains Position 2 |
| 3 | Compartiment à poudre position 3 | 4 | Compartiment à poudre position 4 |

9.2 Manipulation et conservation des grains de café torréfiés



La fraîcheur des grains de café utilisés est un facteur décisif pour une qualité optimale des boissons.

- Toujours verser les grains de café dans les compartiments à grains immédiatement avant leur utilisation. Votre tasse contiendra ainsi un maximum d'arômes. Versez une quantité de grains proportionnelle à ce que vous planifiez consommer dans les prochaines heures. Les compartiments à grains ne sont pas des réservoirs!
- Assurez-vous toujours de bien fermer les compartiments à grains. Assurez-vous toujours de bien fermer le sac de café.
- Conservez le café torréfié au sec, au frais et à l'abri de la lumière, mais pas dans le réfrigérateur.
- Commandez votre café torréfié selon votre consommation - de petites quantités régulières pour plus de fraîcheur.
- Optez pour des emballages de petite taille, p. ex. de 250 ou 500 g au lieu d'1 kg. Cela vous empêchera d'avoir à conserver des emballages entamés et préviendra le surremplissage des compartiments à grains.

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

9.3 Remplir le réservoir de grains



AVERTISSEMENT

Risque de blessures

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

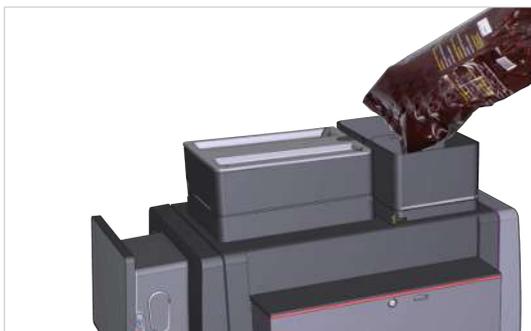
- a) N'insérez aucun objet dans les compartiments à grains ou dans le moulin.



1. Soulever le couvercle du compartiment à grains.



3. Replacer le couvercle.

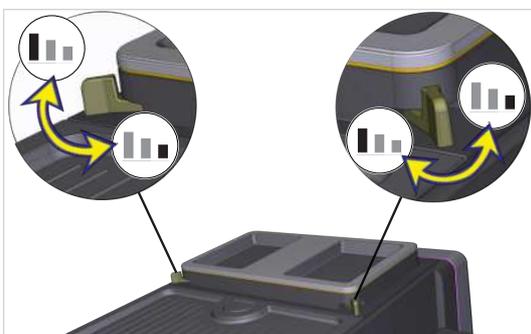


2. Remplir de grains de café.

9.4 Régler le degré de mouture

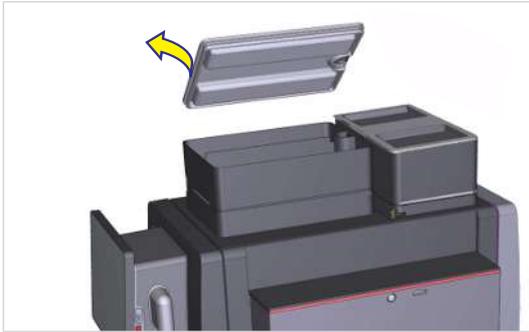


Le degré de mouture peut être réglé séparément pour chaque moulin. Réglage en usine : moyen.



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

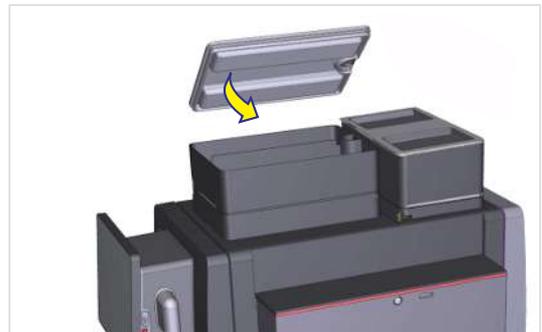
9.5 Remplir le réservoir à poudre



1. Soulever le couvercle du compartiment à poudre.



2. Remplir de poudre compatible avec la machine.



3. Replacer le couvercle.

9.6 Remplir le réservoir d'eau



AVIS

Domages sur la machine

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

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



Une *Qualité de l'eau* [24] optimale est essentielle, aussi bien pour la qualité des boissons que pour un fonctionnement fiable et une longue durée de vie de la machine à café.

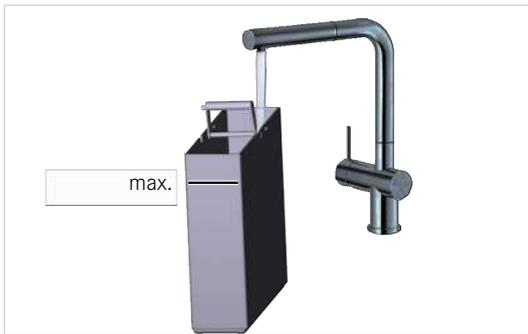


1. Ouvrir le couvercle.



2. Soulever et retirer le réservoir d'eau.

3. Au besoin, nettoyer le réservoir d'eau.



4. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère avec de l'eau fraîche. *Qualité de l'eau* [p. 24]



5. Replacer le réservoir d'eau rempli et fermer le couvercle.

9.7 Remplir de lait



ATTENTION

Germes dans le lait cru

Les germes contenus dans le lait cru peuvent présenter un risque pour la santé.

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



AVIS

Domages sur la machine

L'utilisation de liquides inadaptés peut endommager la machine.

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



AVIS

Qualité des boissons altérée

Une mauvaise manipulation du lait peut causer des problèmes de qualité.

- a) Versez le lait uniquement dans un réservoir propre.
- b) Utilisez uniquement du lait prérefroidi (2-5 °C).
- c) Ne touchez l'intérieur du réservoir à lait, le tuyau de lait et le couvercle du lait qu'avec des mains propres, ou portez des gants jetables.



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

9.7.1 Remplir la SU05 de lait



1. Ouvrir le compartiment.



2. Allumer l'unité de refroidissement.



⇒ La température actuelle du compartiment réfrigérant s'affiche.

3. Retirer le couvercle du réservoir à lait avec le tuyau d'aspiration et le poser sur une surface propre.
4. Remplir le réservoir avec, au maximum, 5 litres de lait réfrigéré.
5. Installer le couvercle du réservoir à lait.
6. Insérer le réservoir à lait dans le compartiment réfrigérant jusqu'en butée.



7. Fermer le compartiment.

9.8 Vider le bac à marc

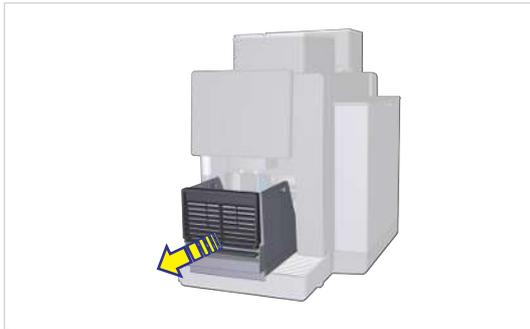


AVIS

Formation de moisissures

Les résidus de café peuvent causer la formation de moisissures.

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



1. Retirer le bac à marc.



3. Nettoyer et sécher le bac à marc.



2. Vider le bac à marc.



4. Replacer le bac à marc.

9.9 Vider le compartiment à poudre

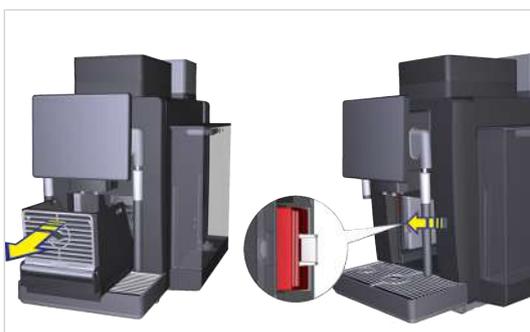


AVIS

Saleté due à la poudre

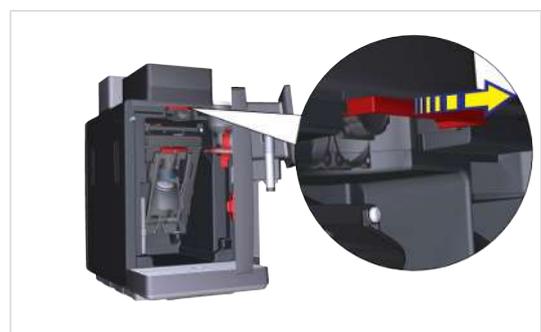
De la poudre peut tomber du compartiment à poudre.

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



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

- 3. Actionner le mécanisme de verrouillage à l'intérieur et ouvrir la porte.



- 4. Tirer sur le coulisseau de verrouillage.



5. Soulever et sortir le compartiment à poudre.
6. Vider le compartiment à poudre.
7. Après avoir replacé le compartiment à poudre, insérer le coulisseau de verrouillage.
8. Fermer le compartiment.



AVIS

Restriction du fonctionnement

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

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

9.10 Vider l'unité de refroidissement



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.



AVIS

Lait tourné

Une réfrigération ou une hygiène insuffisante peut altérer le lait.

- a) Utilisez uniquement du lait réfrigéré (2,0–5,0 °C).
- b) Ne rangez le lait dans l'unité de refroidissement que pendant l'utilisation de cette unité de refroidissement. Hors utilisation, p. ex. durant la nuit, rangez le lait dans un réfrigérateur.
- c) Nettoyez la machine et l'unité de refroidissement au moins une fois par jour.
- d) Ne touchez le tuyau d'aspiration, l'intérieur du réservoir à lait et le couvercle du lait qu'avec des mains propres, ou portez des gants jetables.
- e) Posez toujours le couvercle du réservoir avec le tuyau d'aspiration sur une surface propre.



AVIS

Obstruction du système de lait

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

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

1. Ouvrir la porte.
2. Sortir le réservoir à lait.



3. Conserver le lait dans le réfrigérateur ou le jeter si nécessaire.



4. Nettoyer le réservoir à lait, les pièces avec circulation de lait et le compartiment réfrigérant.
5. Mettre en place le réservoir à lait nettoyé.
6. Éteindre l'unité de refroidissement lorsque son fonctionnement n'est plus nécessaire. Laisser la porte de l'unité de refroidissement entrouverte lorsqu'elle est éteinte pour éviter la formation d'odeurs à l'intérieur.

10 PRÉLÈVEMENT DES BOISSONS



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

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

10.1 Prélèvement des boissons avec Quick Select

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



2. Sélectionner un produit.

⇒ L'aperçu du produit apparaît.



3. Sélectionner les options de produit.

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

⇒ La préparation de la boisson se met en route.



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

11 NETTOYAGE

11.1 Introduction

Une dégustation de café parfaite suppose une machine à café parfaitement nettoyée. Nettoyez votre machine à café au moins une fois par jour et plus si nécessaire.

Le nettoyage automatique effectue le nettoyage de la machine à café et de l'unité de refroidissement.

Accessoires nécessaires

- Pastilles de nettoyage
- Chiffon microfibre
- Jeu de brosses
- Réservoir collecteur (pour les machines sans raccord d'eaux usées)

Accessoires nécessaires pour les **machines avec système de lait**

- Détergent pour système lait
- Avec la SU05 : réservoir de nettoyage



AVIS

Accessoires encrassés

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

- Nettoyez les accessoires selon la méthode à 5 étapes.
- Respectez les modes d'emploi respectifs des accessoires.



Les pièces amovibles de la machine à café ne vont pas au lave-vaisselle.

À nettoyer également à la main :

- Les surfaces intérieures du compartiment réfrigérant
- La paroi interne de la porte et le joint profilé de la porte
- Le réservoir à lait et le couvercle du réservoir à lait
- Le tuyau d'aspiration, le manchon d'aspiration du lait
- Compartiment à poudre

À nettoyer une fois par semaine [► 49]

11.1.1 Méthode à 5 étapes

- Éliminer les grosses salissures avec un pinceau ou une brosse.
- Tremper les pièces dans de l'eau chaude mélangée à du détergent doux.
- Laver les pièces.
- Rincer soigneusement les pièces.
- Sécher les pièces.



Pièces amovibles

11.2 Démarrage du nettoyage



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.



La machine peut revenir après le nettoyage au niveau entretien ou passer en mode Économie d'énergie. Votre technicien de service peut régler cette option selon vos souhaits.



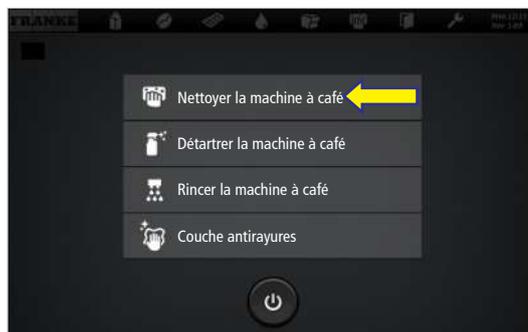
1. Appuyer sur le logo Franke en haut à gauche.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN* [32]
3. Appuyer sur **Ok**.



4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



5. Appuyer sur **Nettoyer la machine à café**.

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

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

⇒ La machine indique l'étape suivante.



Avec les machines sans raccord d'eaux usées, gardez le réservoir collecteur prêt et placez-le sur la grille d'égouttement lorsque l'écran vous y invite.



11.3 À nettoyer une fois par semaine



Nettoyer les composants énoncés dans le présent chapitre au moins une fois par semaine en plus du nettoyage quotidien. Nettoyer la machine immédiatement si vous constatez de la saleté. Observez pour ce faire les instructions de nettoyage.

11.3.1 Nettoyer le réservoir d'eau (si présent)

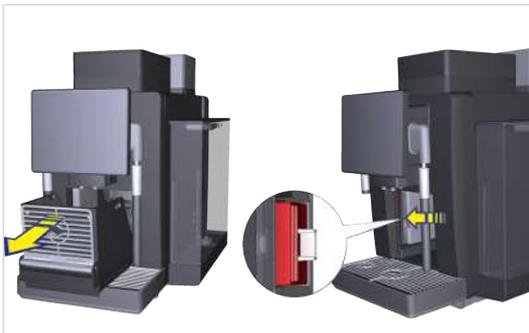


Contrôler quotidiennement la présence de saleté ou de calcaire dans le réservoir d'eau. Nettoyer le réservoir immédiatement en présence de saleté ou de calcaire est constaté.

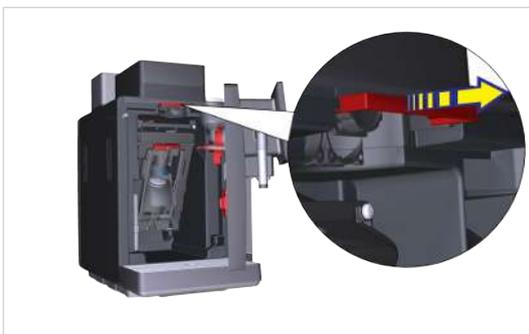


1. Retirer et vider le réservoir d'eau.
2. Nettoyer le réservoir d'eau selon la méthode en 5 étapes.

11.3.2 Nettoyer le compartiment à poudre (si présent)



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



4. Tirer sur le coulisseau de verrouillage.



5. Soulever et sortir le compartiment à poudre.
6. Vider le compartiment à poudre.
7. Nettoyer le compartiment à poudre avec un chiffon. Si nécessaire, utiliser un produit de nettoyage. Essuyer le compartiment à poudre avec un chiffon sec.
8. Mettre en place le compartiment à poudre.
9. Insérer le coulisseau de verrouillage.
10. Fermer la porte et installer le compartiment à poudre.

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

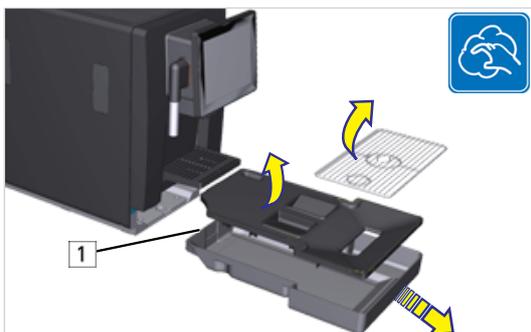


AVIS

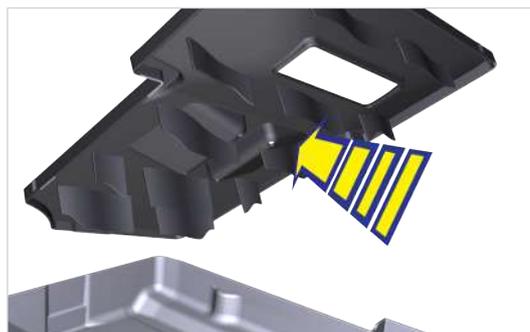
Renversement de liquide

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

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



1. Nettoyer le bac collecteur d'eau et la grille d'égouttage selon la méthode en 5 étapes.



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



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



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

11.3.4 Nettoyage de l'écran

1. Appuyer en haut à gauche sur le symbole **Réglages**. ⇒ L'interface utilisateur est bloquée pendant 20 secondes.
2. Sélectionner Nettoyage et entretien.
3. Sélectionner Protection lavage.
4. Nettoyer la surface avec un chiffon humide.

11.3.5 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.**

11.4 Rinçage de la machine à café



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.
- b) Ne rien placer sur la grille récolte-gouttes.
- c) EN CAS D'ÉCHAUDURE : rafraîchir immédiatement la blessure et, selon la gravité, consulter un médecin.



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

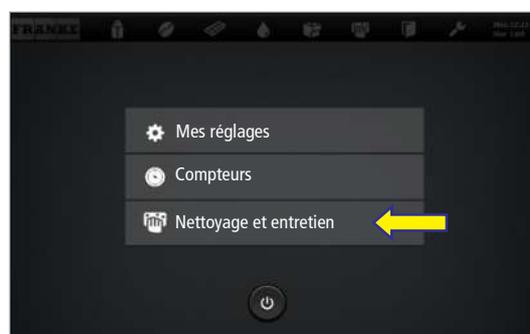
La machine lance automatiquement un cycle de rinçage à intervalles définis, ainsi qu'à sa mise en marche et lors de son arrêt.



1. Appuyer sur le logo Franke en haut à gauche.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [► 32]*
3. Appuyer sur **Ok**.



4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



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

⇒ La machine à café est rincée.

11.5 Trousse d'entretien



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

| Photo | Quantité | Référence | Désignation de l'article | Remarques |
|---|----------|--------------|---|---|
|  | 1 | 560.0001.696 | Unité inf. Ø 43 avec étranglement 0,6 mm | Le numéro d'article est visible sur l'étiquette latérale du module d'inf. Le chapitre suivant explique les manipulations nécessaires. <i>Remplacer l'unité d'infusion [► 54]</i> |
|  | 1 | 560.0001.697 | Unité inf. Ø 50E avec étranglement 0,6 mm | Le numéro d'article est visible sur l'étiquette latérale du module d'inf. Le chapitre suivant explique les manipulations nécessaires. <i>Remplacer l'unité d'infusion [► 54]</i> |
|  | 1 | 560.0593.645 | Tête de moussage FCS4070 FM EC | Le modèle FM ou MS est indiqué sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la machine. <i>Machine à café [► 17]</i> |
|  | 1 | 560.0594.309 | Tête de moussage MS EC FCS4070 | Le modèle FM ou MS est indiqué sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur de la machine. <i>Machine à café [► 17]</i> |
|  | 1 | 560.0589.901 | Sortie de lait double FCS4070 | Modèle identique avec FM et MS |
|  | 1 | 560.0613.850 | Sortie de lait simple | |
|  | 1 | 560.0001.074 | Tuyau d'aspiration monté 300 mm | Tuyau d'aspiration de lait pour l'unité de refroidissement SU05 <i>Composants de l'unité de réfrigération avec EasyClean [► 20]</i> |
|  | 1 | 560.0486.469 | Flexible Ø 9/5x1000 MVQ | Flexible d'aspiration 1000 mm pour tous les autres systèmes de lait. Raccourcir le flexible dans la mesure nécessaire. L'unité de refroidissement KE200 nécessite une longueur de flexible de 400 mm. |
|  | 1 | 560.0001.187 | Chambre de mélangeur | Pour le système de poudre |

| Photo | Quantité | Référence | Désignation de l'article | Remarques |
|---|----------|--------------|-----------------------------------|---|
|  | 1 | 560.0580.820 | Couvercle de chambre du mélangeur | Pour le système de poudre |
|  | 2 | 560.0578.001 | Joint torique 13x1,5 EPDM | Joint pour le bac collecteur avec écoulement |
|  | | | | Uniquement avec le modèle avec raccordement d'eau |

11.5.1 Remplacer l'unité d'infusion

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



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



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

12 DÉTARTRAGE

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



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

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

12.1 Échéance de détartrage

À la mise en route de l'A300, vous serez invités à déterminer la dureté de l'eau et à saisir cette dernière dans le logiciel. Cette valeur permettra de calculer la quantité d'eau restante avant le prochain détartrage.

Machines sans filtre à eau

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

Machines à raccordement d'eau et à filtre à eau

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

12.2 Effectuer un détartrage

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

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



AVIS

Interruption du détartrage

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

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

12.2.1 Nettoyage et détartrage

Par défaut, le détartrage est réalisé directement après le nettoyage sans préavis. Aucune action n'est exigée de l'utilisateur. Le détartrage prend de 15 à 25 minutes selon le modèle de machine. Avant un nettoyage suivi d'un détartrage, la machine vérifie si elle contient une quantité suffisante de solution de détartrage. En présence d'une quantité insuffisante de solution de détartrage, un message s'affichera pour vous inviter à remplacer à cartouche de détartrage. *Insérer la cartouche de détartrage [p. 31]*

12.2.2 Détartrage indépendant du nettoyage



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

12.2.3 Démarrer le détartrage manuellement



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

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



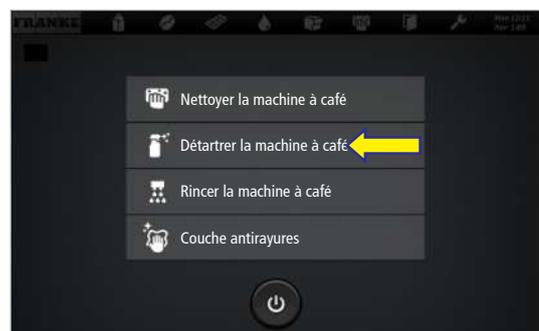
1. Appuyer sur le logo Franke en haut à gauche.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [p. 32]*
3. Appuyer sur Ok.



4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



5. Sélectionner **détartrage**.

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

13 RÉOLUTION DES ERREURS

13.1 Messages d'erreur

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



Message avec instruction



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

- a) Redémarrer la machine. [► 59].
- b) Vérifiez l'alimentation électrique si la machine ne démarre pas.
- c) Contactez votre technicien de service si la machine ne peut pas être redémarrée ou si l'erreur persiste.

13.1.1 Code couleurs des messages d'erreur

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

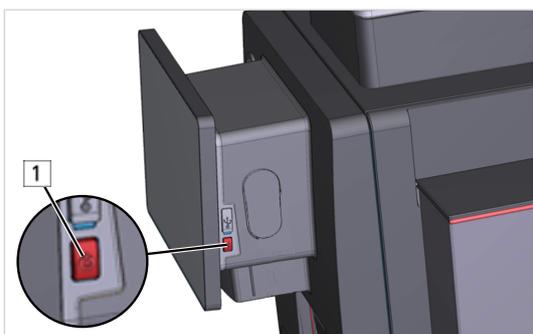
13.2 Dépannage sur la machine à café

| Message d'erreur/ problème | Cause possible | Mesure |
|---|--|--|
| Le message d'erreur E663 Bac collecteur d'eau plein s'affiche bien que le bac collecteur ait été vidé. | Le signal du capteur est perturbé par des résidus à l'intérieur du bac collecteur. | Nettoyer et sécher l'espace intérieur du bac collecteur. Nettoyer et sécher également le compartiment de montage du bac collecteur |
| | Le signal du capteur est perturbé par des résidus humides dans le bac collecteur | Nettoyer et sécher la paroi arrière du bac collecteur |

| Message d'erreur/ problème | Cause possible | Mesure |
|---|---|---|
| Lait congelé | La température nominale de l'unité de refroidissement est réglée trop basse | Augmenter la température nominale de 1 à 2 °C <ul style="list-style-type: none"> - Unité de refroidissement SU05 : maintenir enfoncée la touche Set sur le régulateur de température jusqu'à ce que la température nominale clignote. Augmenter la température avec les touches de navigation. Confirmer la nouvelle température nominale avec la touche Set. - KE200 : un limiteur de température se trouve à l'arrière de la KE200. Régler la température souhaitée avec ce dernier |
| Lait congelé (eau dans le compartiment réfrigérant) | Le joint de la porte de l'unité de refroidissement n'est pas étanche | S'assurer que le joint est correctement posé et que la porte se ferme complètement |
| L'unité de refroidissement n'arrive pas à atteindre la température du lait | Circulation de l'air insuffisante dans l'unité de refroidissement | Maintenir une distance minimale entre l'unité de refroidissement et le mur (au moins 50 mm) |
| Impossible de doser la solution de détartrage (message d'erreur E409) | Joint de la cartouche de détartrage endommagé ou encrassé ou cartouche de détartrage vide | Vérifier si la cartouche de détartrage est vide. Vérifier l'adaptateur rouge avec bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant, le cas échéant. Effectuer un nouveau détartrage |
| La cartouche détartrante doit être remplacée, bien qu'elle ne soit pas vide | Joint de la cartouche de détartrage endommagé ou encrassé | Insérer une nouvelle cartouche de détartrage, vérifier l'adaptateur rouge avec bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant, le cas échéant. |
| Erreur débitmètre 1 (message d'erreur E79) | Défaut de circulation de l'eau | Contrôler le couplage entre le réservoir d'eau et le raccord d'eau <p>Si le message d'erreur apparaît pendant la distribution d'un produit, alors le tamis de l'unité d'infusion est probablement bouché</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner un degré de mouture plus grossier ou réduire la quantité de mouture - Démonter l'unité d'infusion - Démarrer le nettoyage de la machine à café |
| L'écran tactile ne réagit plus correctement | Le logiciel de la machine est surmené | Deux solutions sont possibles : <ul style="list-style-type: none"> - Solution 1 : redémarrer la machine en maintenant enfoncée le bouton rouge sur le côté droit de l'unité de commande pendant 10 s - Solution 2 : débrancher la machine à café de la prise secteur. Rebrancher la machine après 1 min. Appuyer brièvement sur le bouton rouge |

| Message d'erreur/ problème | Cause possible | Mesure |
|---|---|--|
| Impossible de mesurer le niveau d'eau dans le réservoir d'eau | Résidus ou dépôts sur la paroi intérieure du réservoir d'eau | Nettoyer et rincer soigneusement le réservoir d'eau |
| Pas de lait ou mousse de lait uniquement | Flexible d'aspiration ou conduit de lait non étanche | Vérifier la position de la garniture de sortie et la nettoyer au besoin. Unité de refroidissement SU05 : contrôler le joint torique sur le couplage du flexible d'aspiration. Contrôler le flexible d'aspiration et le remplacer si nécessaire |
| Le lait ne s'écoule plus correctement de la sortie de lait | La sortie de lait n'a pas été correctement remise en place après le nettoyage | Démarrer le nettoyage de la machine à café et remonter la sortie de lait en suivant les instructions sur l'écran tactile. La sortie de lait fait d'ailleurs partie de la trousse d'entretien, voir <i>Trousse d'entretien</i> [▶ 53] |

13.2.1 Redémarrer la machine



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

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

13.3 Aide en cas de problèmes de qualité des produits

| Problème | Causes possibles | Solution possible |
|---------------------------|--------------------------------------|--|
| Le café est fade | Mouture trop grossière | Sélectionner un degré de mouture plus fin Régler le degré de mouture |
| | Trop peu de café | Augmenter la quantité de café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33] |
| | Température trop basse | Augmenter la température <i>Régler les boissons</i> [▶ 33] |
| | Café trop vieux | Utiliser du café frais |
| | Compartiment à grains mal verrouillé | Vérifier le verrouillage du compartiment à grains <i>Remplir le réservoir de grains</i> [▶ 39] |
| Le café a un goût bizarre | Mauvaise mouture | Contacter le service après-vente |
| | Consommation de café faible | Verser peu de grains de café dans le compartiment à grains |
| | Grains de café moisis | Remplacer les grains de café |

| Problème | Causes possibles | Solution possible |
|---|--|--|
| Le café a un goût amer | 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 <i>Qualité de l'eau</i> [▶ 24] |
| | Température trop élevée | Diminuer la température du café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33] |
| Le café a un goût acide | Mouture trop fine | Sélectionner un degré de mouture plus grossier Régler le degré de mouture |
| | Quantité de café trop faible | Augmenter la quantité de café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33] |
| | Torréfaction trop foncée | Utiliser une torréfaction plus claire du café |
| | Température trop basse | Augmenter la température du café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33] |
| Consistance des produits à base de poudre | Torréfaction trop claire | Utiliser une torréfaction plus foncée du café |
| | Mouture trop grossière | Sélectionner un degré de mouture plus fin Régler le degré de mouture |
| | Trop épaisse | Utiliser moins de poudre et plus d'eau |
| Goût des produits en poudre | Trop liquide | Utiliser plus de poudre et moins d'eau |
| | Poudre agglomérée ou humide | Nettoyer et sécher le système pour la poudre |
| | Trop sucré | Utiliser moins de poudre et plus d'eau |
| Goût bizarre | Pas assez sucré | Utiliser plus de poudre et moins d'eau |
| | Goût bizarre | Nettoyer le système pour la poudre |

14 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

14.1 Performances selon DIN 18873-2:2016-02



Les informations se réfèrent à une tension secteur de 230 V.

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

14.2 Caractéristiques techniques de la machine à café

| | |
|--|--|
| Poids | Environ 25 kg, selon le modèle |
| Quantité de remplissage du compartiment à grains | <ul style="list-style-type: none"> - Sans extension de compartiment à grains : 1 x 0,5 kg ou 2 x 0,25 kg - Avec extension de compartiment à grains : 1 x 1,1 kg ou 2 x 0,55 kg |
| Quantité de remplissage du compartiment à poudre | Compartiment à poudre : 0,5 kg Double compartiment à poudre : 2 x 0,5 kg |
| Réservoir d'eau | 4,8 l |
| Conditions ambiantes | Humidité de l'air : max. 80 % Température ambiante : 5–32 °C |
| Émission sonore | <70 dB(A) |

14.3 Raccordements électriques de la machine à café

| Type | Tension | Borne de raccordement | Puissance | Fusible | Fréquence |
|-------------------|-------------|--------------------------|---------------|---------|------------|
| A300 (FCS4070) | 220 à 240 V | 1L N PE | 2100 à 2400 W | 10 A | 50 à 60 Hz |
| | 100 V | 1L N PE | 1400 W | 15 A | 50 à 60 Hz |
| | 110 à 127 V | 1L N PE | 1200 à 1500 W | 15 A | 60 Hz |

INDEX

A

Astuces 10

B

Boisson
 prélever 46

C

Calculer la dureté de l'eau 25
Cartouche de détartrage
 insérer 31
Code modèle 18
Code NIP 32
Commande à droite 37
Compartiment à poudre 61
Conditions ambiantes 22, 61
Conditions requises 10
Contenu de la livraison
 Ensemble de manuels 15

D

Degré de mouture
 régler 39
Détartrage 55
 Échéance 55
 effectuer 55
Détergent pour systèmes lait
 Bouteille de dosage 15
Distances minimales 24

E

Eaux usées 27
Émission sonore 61
Ensemble de manuels 15
Entartrage 9

K

Kaffeebohnen
 Conservation 38
 remplir 39

L

Lait
 remplir 42

M

Machine
 mettre en marche 29
 première mise en marche 30
 Redémarrer 59
Machine à café
 déballer 26
 Nettoyage 49
Message d'erreur
 Affichage 14
 Code couleur 14
Méthode à 5 étapes 10
Mode de fonctionnement
 Quick Select 21
Mode d'emploi 15

N

Nettoyage 49
 Accessoires 47

P

Pastilles de nettoyage 15
Performances 61
Plaque signalétique 17
Poudre
 remplir 40
Profil de mousse
 régler 35

Q

| | |
|------------------|----|
| Qualité de l'eau | 24 |
| Qualité produit | 60 |

R

| | |
|------------------------|--------|
| Raccordement | 61 |
| Eau | 27 |
| électrique | 28, 61 |
| Raccordement de l'eau | 27 |
| Raccordement d'eau | |
| Exigences | 24 |
| Version | 19 |
| Réglages de base | 30 |
| Régler les boissons | 33 |
| Réservoir d'eau | 61 |
| füllen | 40 |
| Insertion | 41 |
| Remplissage | 41 |
| Version | 19 |
| Résolution des erreurs | 59 |
| Ressources | |
| régler | 34 |
| remplir | 31 |

S

| | |
|-----------------|-----|
| Sécurité | 6 |
| Sortie de lait | 000 |
| Symboles | 10 |
| Instructions | 11 |
| Logiciel | 11 |
| Tableau de bord | 11 |

T

| | |
|---------------------|----|
| Tableau de bord | 11 |
| Taille | 23 |
| Touche d'annulation | 13 |
| Touche de démarrage | 13 |
| Trousse d'entretien | 54 |

U

| | |
|--|---|
| Utilisation conforme aux prescriptions | 5 |
|--|---|

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