

MODE D'EMPLOI A400

FCS4060

20105028 • 0 • 21/11/2017



FRANKE

1	Pour votre sécurité	6
1.1	Utilisation conforme aux prescriptions.....	6
1.2	Conditions requises pour l'utilisation de la machine à café	6
1.3	Explication des consignes de sécurité conformes aux normes de l'ANSI	7
1.4	Dangers liés à l'utilisation de la machine à café et des appareils auxiliaires.....	7
2	Explication des symboles	11
2.1	Symboles du manuel d'utilisation	11
2.2	Symboles du logiciel	11
3	Contenu de la livraison.....	15
4	Identification	17
4.1	Position de la plaquette signalétique	17
4.2	Code type.....	18
5	Description de l'appareil	19
5.1	Machine à café	19
5.2	Appareils auxiliaires	21
5.3	Vue d'ensemble des modes de fonctionnement	23
6	Installation.....	25
6.1	Mesures préparatoires	25
6.2	Dimensions de l'A400 avec l'unité de refroidissement SU05	25
6.3	Exigences en matière d'alimentation en eau.....	27
7	Remplissage et vidage	29
7.1	Remplir le réservoir de grains.....	29
7.2	Remplir le réservoir à poudre	30
7.3	Remplir le réservoir d'eau	30
7.4	Remplir de lait	32
7.5	Régler le degré de mouture	33
7.6	Vider le compartiment à grains.....	34
7.7	Vider le compartiment à poudre	35
7.8	Vider le bac à marc.....	37
7.9	Vider le bac collecteur	38
7.10	Vider l'unité de refroidissement.....	39
8	Prélèvement des boissons.....	41

8.1	Prélèvement des boissons avec Quick Select	41
8.2	Prélèvement d'une boisson avec Cash Register	42
8.3	Prélever une boisson avec du café moulu	43
8.4	Prélèvement d'eau chaude	44
8.5	Sortie de vapeur	46
9	Nettoyage	48
9.1	Introduction	48
9.2	Méthode à 5 étapes	48
9.3	Accessoires de nettoyage nécessaires	49
9.4	Démarrer le nettoyage	50
9.5	Nettoyage du réservoir d'eau interne/Remplacement de la cartouche filtrante	51
9.6	Nettoyage de l'écran	52
9.7	Plan de nettoyage et d'entretien	54
10	Configuration	55
10.1	Accéder au niveau entretien	55
10.2	Codes PIN	55
10.3	Arborescence du menu Mes réglages	56
10.4	Méthodes de saisie	56
10.5	1 Régler la machine	56
10.6	2 Paramétrer les boissons	62
10.7	3 Date et heure	63
10.8	4 Informations nutritionnelles	65
10.9	6 Gestion des droits	66
11	Personnalisation et transfert des données	68
11.1	Aperçu	68
11.2	Arborescence du menu Personnalisation et transfert des données	69
11.3	Accéder au niveau entretien	70
11.4	Exigences relatives à vos médias	70
11.5	Structure de dossiers nécessaire sur la clé USB	71
11.6	Chargement ou suppression de vos médias	71
11.7	Utilisation de vos supports publicitaires	72
11.8	Configuration de l'affichage des langues et des valeurs nutritives	72
11.9	Sauvegarder/charger les données	73
11.10	Restaurer les valeurs par défaut	73
12	Résolution des erreurs	74

12.1	Messages d'erreur	74
12.2	Code couleurs des messages d'erreur.....	75
12.3	Conseils pour de bonnes boissons à base de café	75
12.4	Aide en cas de problèmes de qualité des produits	76
13	Mise hors service.....	77
13.1	Préparer la mise hors service	77
13.2	Mise hors service temporaire (jusqu'à 3 semaines).....	77
13.3	Mise hors service prolongée	77
13.4	Transport et stockage	78
13.5	Remise en service après une période de stockage ou de mise à l'arrêt prolongée	78
14	Élimination.....	79
15	Caractéristiques techniques.....	80
15.1	Caractéristiques techniques de la machine à café	80
15.2	Raccordements électriques.....	80
15.3	Câble d'alimentation secteur.....	81
15.4	Unité de refroidissement SU05	81
15.5	Chauffe-tasses CW	82
15.6	Unité de refroidissement KE200.....	82
15.7	Chill&Cup	82
15.8	Système de décompte AC.....	82
	83

1 POUR VOTRE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation conforme aux prescriptions

1.1.1 Machine à café

- L'A400 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'A400 est conçue pour le traitement de grains de café entiers, de café moulu, de poudres compatibles et de lait frais.
- L'A400 est destinée à la préparation de boissons en conformité avec les présentes instructions et en accord avec ses caractéristiques techniques.
- L'A400 est destinée à une utilisation en intérieur.

Attention

- L'A400 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 (2-5 °C).
- Utilisez exclusivement le détergent pour système de lait Franke.

Attention

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

Chauffe-tasses

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

Attention

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

Système de décompte

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

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

- L'A400 est prévue pour une utilisation par du personnel formé.
- Tout utilisateur de l'A400 doit avoir lu et compris le mode d'emploi. Cela n'est pas le cas pour 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 l'A400 et des appareils auxiliaires.
- N'utilisez ni l'A400 ni les appareils auxiliaires si vous ne connaissez pas leurs fonctions.
- N'utilisez pas l'A400 si les conduites de raccordement de l'A400 ou des appareils auxiliaires sont détériorées.
- N'utilisez pas l'A400 si l'A400 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 l'A400 ou les appareils auxiliaires.
- Les enfants et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent utiliser l'A400 ou les appareils auxiliaires que sous surveillance et ils ne doivent pas jouer avec.
- Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage de l'A400 ou 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.

Les consignes de sécurité se présentent de la manière suivante :

SYMBOLE ET MOT-CLÉ symbolisant 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 et des appareils auxiliaires



AVERTISSEMENT

Danger de mort par électrocution

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.

**⚠️ 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****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**

Les surfaces de chauffe du chauffe-tasses peuvent provoquer des brûlures.

- a) Ne touchez pas les surfaces de chauffe brûlantes du chauffe-tasses.
- b) EN CAS DE BRÛLURE : rafraîchir immédiatement la blessure et, selon la gravité, consulter un médecin.

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

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

- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.
- b) Ne placez rien sur la grille récolte-gouttes.
- c) EN CAS 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) Faites preuve de prudence lors de la manipulation de boissons chaudes.
- b) N'utilisez que des conteneurs à boissons adaptés.

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

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

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

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

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

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

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

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

- 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****Risque sanitaire dû à la formation d'algues**

Une utilisation trop longue du filtre à eau peut entraîner la formation d'algues.

- a) Renouvelez le filtre à eau sur ordre de la machine.

**⚠ 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****Risques de coupure**

Les bords saillants peuvent causer des coupures.

- a) Éliminez les bords saillants même au niveau des ouvertures.
- b) Utilisez des outils et un équipement de protection adaptés pour la réalisation de découpes et d'ouvertures.

2 EXPLICATION DES SYMBOLES

2.1 Symboles du manuel d'utilisation

2.1.1 Indications



Nettoyer les composants avec 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



Résultat ou résultat intermédiaire de l'opération

2.2 Symboles du logiciel

2.2.1 Symboles de navigation

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

2.2.2 Symboles du tableau de bord



Lorsqu'un symbole s'allume sur le tableau de bord, appuyez dessus pour afficher de plus amples informations et des instructions. En cas d'erreur, référez-vous au chapitre « Résolution des erreurs ». *Résolution des erreurs* [► 74]

Symbole	Désignation	Description
	Logo Franke	Ouvrir le niveau entretien
	Entretien/nettoyage	Il est temps de nettoyer ou d'entretenir votre machine
	Bac collecteur	Le bac collecteur est plein ou n'a pas été inséré correctement

Symbole	Désignation	Description
	Réservoir d'eau	Le réservoir d'eau est vide/absent
	Lait	Le réservoir à lait est vide ou n'est pas correctement inséré
	Grains de café	Le compartiment à grains est vide ou n'est pas correctement inséré
	Chocolat	
	Bac à marc	Le bac à marc doit être vidé
	Rinçage	La machine doit être rincée ou la machine est en cours de rinçage
	Produit	
	Décompte	Décompte activé
	Images publ.	
	Économiseur d'écran	
	Luminosité	Régler la luminosité
	Transfert des données	Les données sont transmises
	Compteur produits de base	
	Personnalisation	
	Information	
	Désactivé	
	Veille	Commuter la machine en mode veille
	Chauffe-tasses	

Symbole	Désignation	Description
	Filtre	Remplacer la cartouche filtrante du réservoir d'eau (option réservoir d'eau interne)
	Détergent pour système de lait	Le détergent pour système de lait du FoamMaster est vide
	Porte	
	Favoris	Touche Favoris, peut être affectée à une fonction fréquemment utilisée
	Service/Réglage/Administration	
	Grain à gauche/droite	
	Produit double	Produire la quantité de boisson en double (prélèvement double)
	Lait froid	
	Café en poudre	Touche de sélection du café en poudre

2.2.3 Représentation des messages d'erreur

Les produits « grisés » ne peuvent pas être préparés. Un message d'erreur, caractérisé par le symbole lumineux, s'affiche sur le tableau de bord.



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



Voir aussi

 [Résolution des erreurs \[► 74\]](#)

2.2.4 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



A400 avec unité de refroidissement SU05



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

	Désignation de l'article	Référence
	Pastilles de nettoyage (100 pcs)	BK328400
	Détergent pour système de lait (bouteille de dosage)	1L301219
	Détergent pour système de lait (cartouche) (SU05 FM CM)	1Z365033
	Brosses de nettoyage	1L301376
	Pinceau de nettoyage	1L301160
	Chiffon microfibre	1H325974
	Clé de réglage du moulin	1N330253

	Désignation de l'article	Référence
	Clé pour brise-jet Neoperl	1H327863
	Clé USB (4 Go)	1H329064
	Kit de manuels	560.0523.129
	Support de filtre (option réservoir d'eau interne)	1N330385
	Cartouche filtrante (option réservoir d'eau interne)	1P315694

4 IDENTIFICATION

4.1 Position de la plaquette signalétique

Machine à café



La plaquette signalétique de la machine à café se situe au niveau du bac à marc, sur la paroi interne droite.

Chauffe-tasses (CW)



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

FoamMaster SU05



La plaquette signalétique du FoamMaster SU05 se trouve à l'intérieur, sur la porte.

4.2 Code type

4.2.1 Machine à café

Code	Description
A400	Machine à café (machine automatique) Gamme : A Taille : 400
1G	1 moulin (max. 2)
1P	1 compartiment à poudre (max. 2)
FM	FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
H1	Sortie d'eau chaude
MS	Système lait (avec pompe)
S1	Lance de vapeur
W2	Branchement de l'eau/réservoir d'eau interne
W3	Réservoir d'eau interne

4.2.2 Appareils auxiliaires

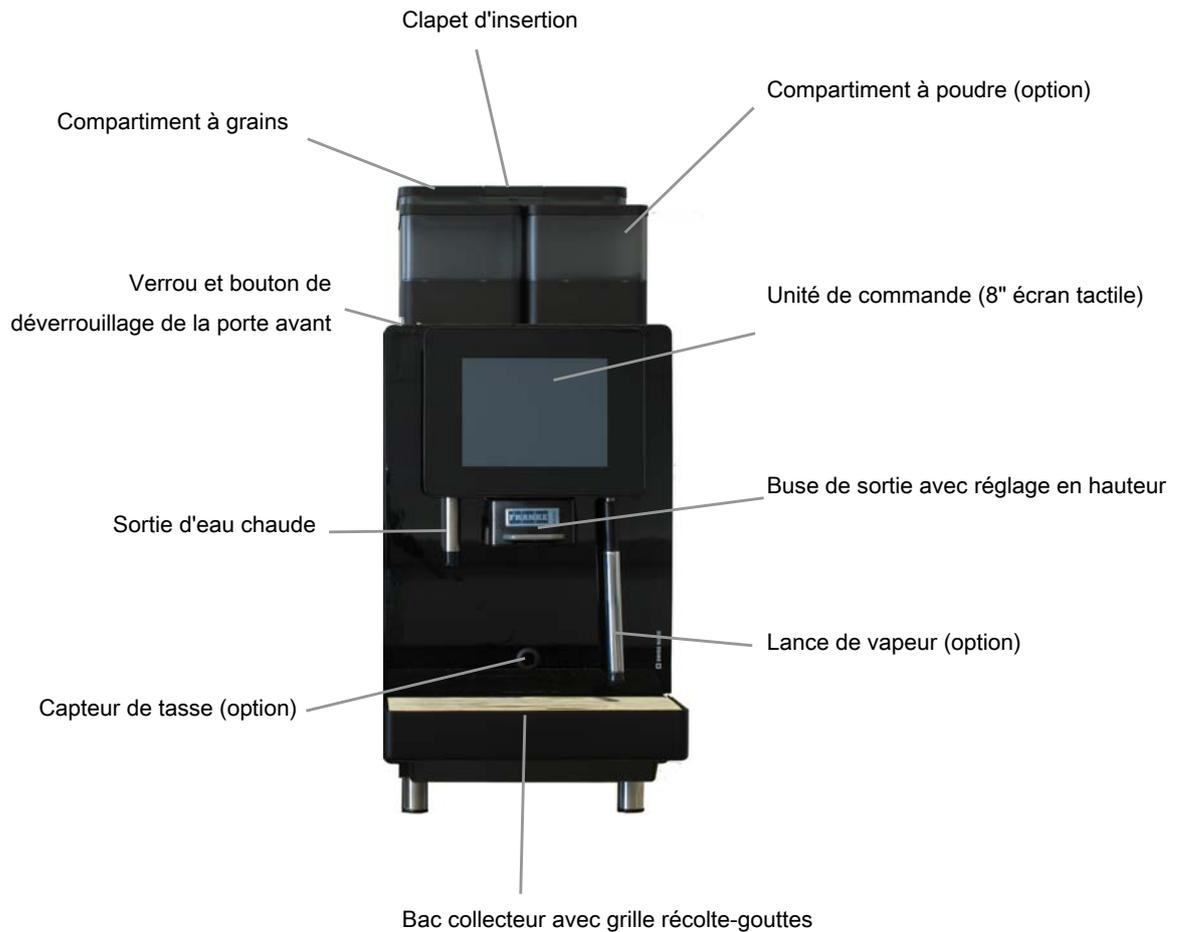
Code	Description
1C1M	1 machine à café, 1 type de lait
AC	Appareil de décompte
CM	CleanMaster
CW	Chauffe-tasses
EC	EasyClean
FM	FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
MS	Système lait sans pompe
NM	Machine sans système lait (NoMilk)
SU	Unité de refroidissement
SU05	Unité de refroidissement (< 10 l)
SU05 FM	Unité de refroidissement (< 10 l) avec FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
SU05 MS	Unité de refroidissement (< 10 l) avec système lait
SU12	Unité de refroidissement (≥ 10 l)

5 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

5.1 Machine à café

Introduction

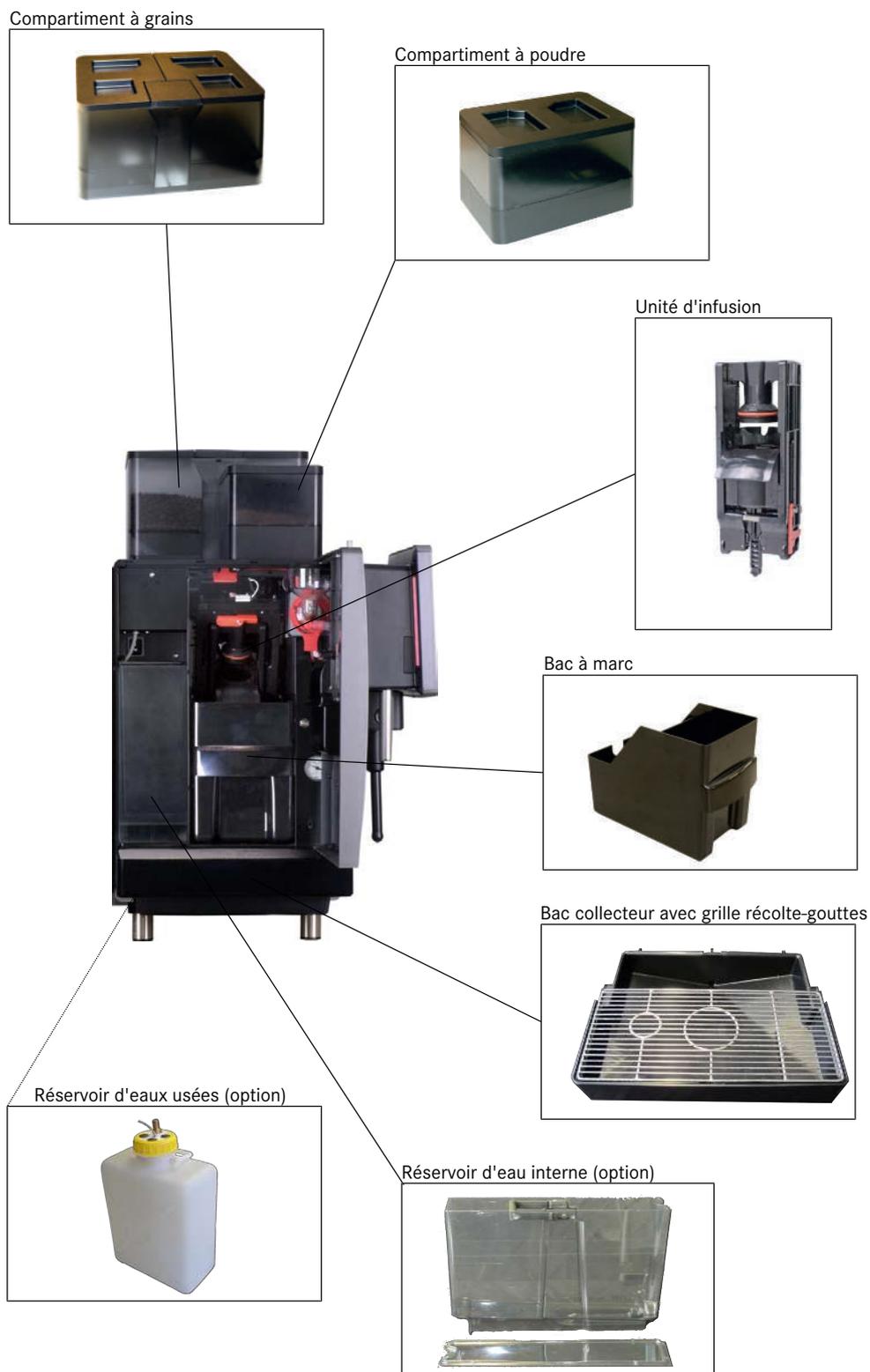
La machine à café A400 dispose de nombreuses options. Afin de vous offrir une vue d'ensemble de la machine, nous vous présentons ici un exemple de configuration. Veuillez prendre en compte le fait que votre machine à café peut avoir différents aspects selon sa configuration.



Options

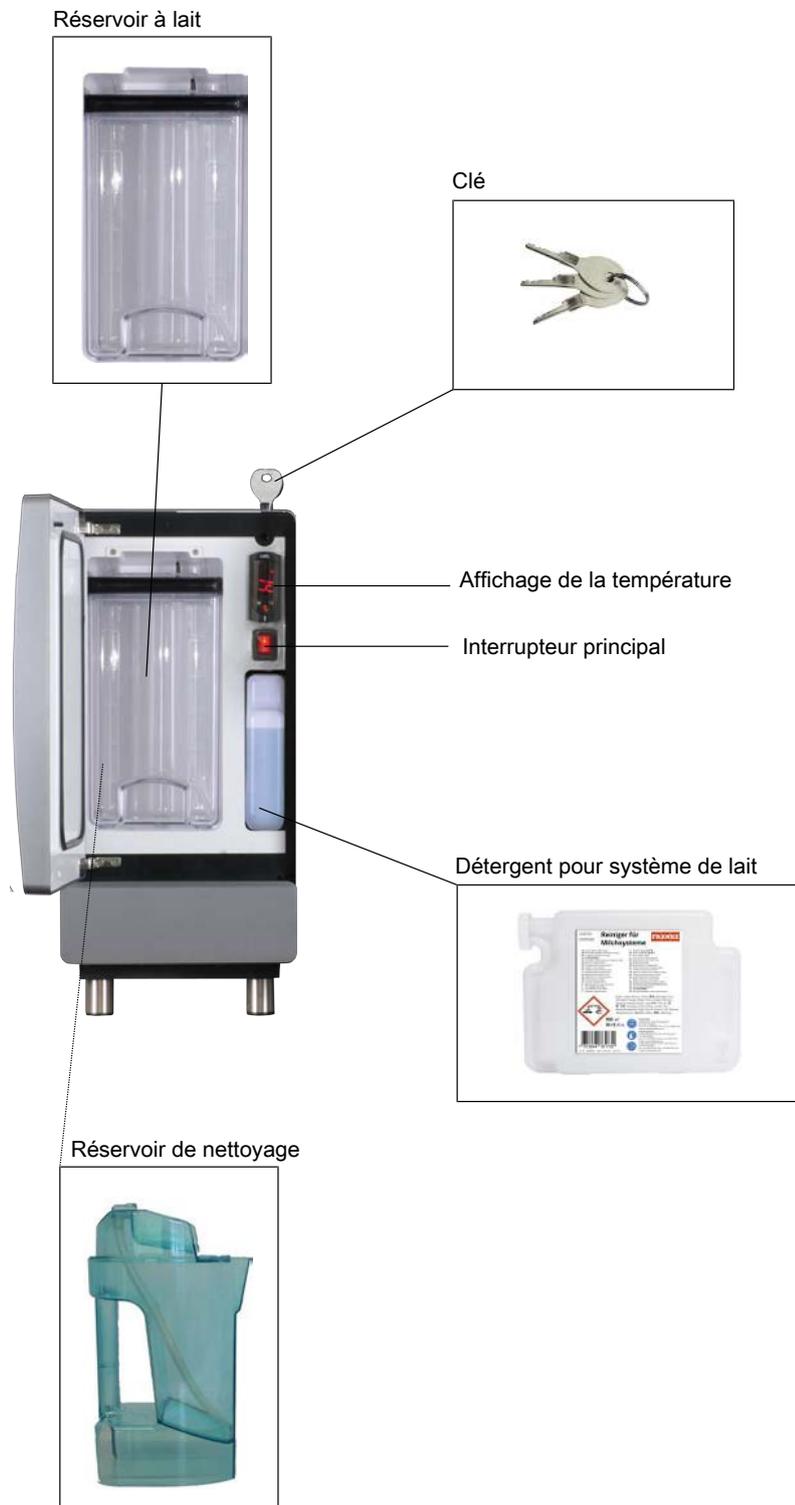
- Compartiment à grains verrouillable
- Un ou deux compartiments à poudre verrouillables
- Lance de vapeur
- Capteur de tasse
- Pieds de réglage hauts
- M2M/préparation de télémétrie

5.1.1 Composants de la machine à café



5.2 Appareils auxiliaires

5.2.1 Composants de l'unité de refroidissement avec FoamMaster



5.2.2 Chauffe-tasses (option)



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

5.2.3 Système de décompte (option)

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

Interfaces :

- VIP

Systèmes de paiement :

- Monnayeur
- Changeur de monnaie
- Lecteur de cartes

5.3 Vue d'ensemble des modes de fonctionnement

5.3.1 Interface utilisateur



1 Vous pouvez basculer entre le niveau entretien et la sélection de produit à l'aide du bouton Franke.

2 Faire défiler vers l'avant ou vers l'arrière.

5.3.2 Mode de fonctionnement Cash Register

Cash Register



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

Structure de l'interface utilisateur

- Niveau 1 : sélection du produit, jusqu'à 5 pages. Colonne présentant les différentes options, le statut de production et la liste d'attente
- Niveau 2 : affichage de 4, 9 ou 16 touches produit par page

Adaptations individuelles :

- Affichage : 2x2, 3x3 ou 4x4 produits par page
- Représentation : dessin photoréaliste

5.3.3 Mode de fonctionnement Quick Select

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 du produit, jusqu'à 5 pages
- Niveau 2 : état Drink Selection ; affichage de 6, 12 ou 20 touches produit par page, sélectionner les options de produit, lancer la préparation (si activé)

Adaptations individuelles :

- Affichage : 2x3, 3x4 ou 4x5 produits par page
- Activer le **Mode Crédit**
- Agencement personnalisé des boissons

5.3.4 Mode de fonctionnement Quick Select avec Mode Crédit



Affichage

- Prix des produits
- Crédit
- Crédit manquant



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

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

6 INSTALLATION

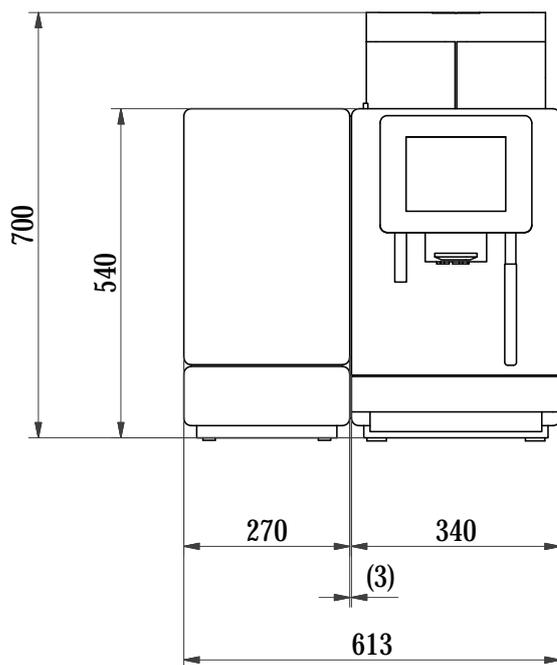
6.1 Mesures préparatoires

- Le raccordement au secteur de la machine à café doit être sécurisé par un disjoncteur différentiel (FI).
- Vous devez pouvoir interrompre chacun des pôles de l'alimentation en électricité à l'aide d'un commutateur.
- Le raccordement d'eau doit être équipé d'un robinet d'arrêt à clapet anti-retour qu'il est possible de contrôler et d'un filtre, conformément aux caractéristiques techniques.
- Le raccord d'eau sur votre machine à café doit être effectué avec le tuyau fourni. N'utilisez pas de tuyau d'eau existant.

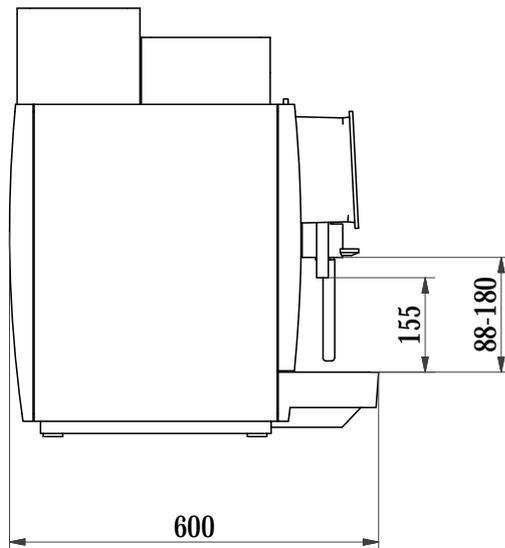


Vous devez avoir effectué les préparatifs avant l'installation de votre machine à café par votre technicien de service. Ce dernier est chargé de l'installation et de la première mise en service de votre machine à café. Il vous informera des fonctions de base.

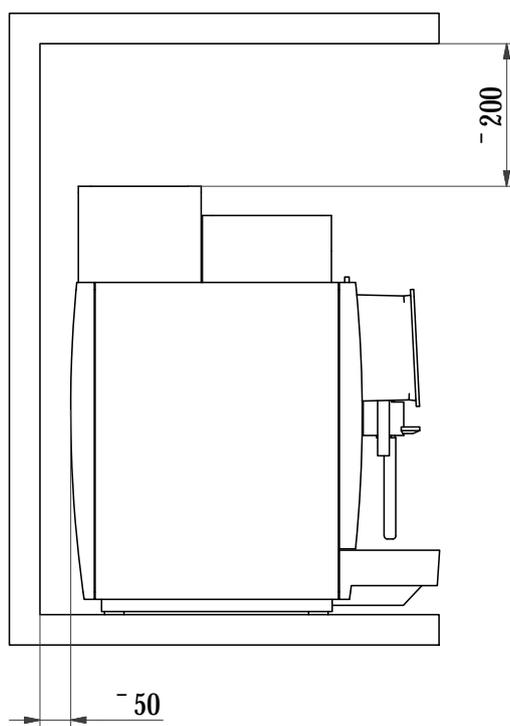
6.2 Dimensions de l'A400 avec l'unité de refroidissement SU05



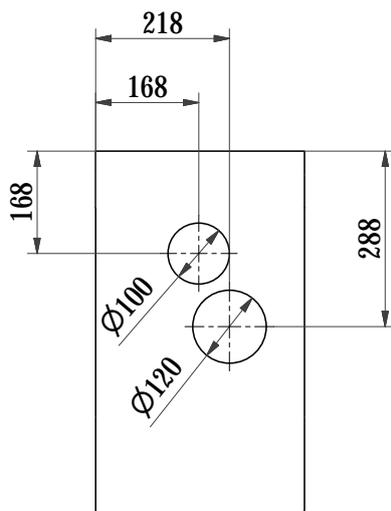
A400 avec SU05



A400, vue latérale



Dimensions sur le lieu de montage



Traversée des tuyaux dans le comptoir



Les dimensions sont indiquées en millimètres. Préparez un support stable et ergonomique (capacité de charge min. 150 kg). L'unité de commande doit se situer à hauteur des yeux.

Distances minimales :

- Par rapport au mur : 50 mm
- En hauteur : 200 mm (remplissage et retrait du compartiment à grains)

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

6.3 Exigences en matière d'alimentation en eau

6.3.1 Raccordement d'eau

Pression de l'eau	80–800 kPa (0,8–8 bar)
Débit	> 0,1 l/sec
Température de l'eau	< 25 °C
Le raccordement à l'eau doit être effectué uniquement (écrou-raccord G3/8 et tuyau métallique, L = 1,5 m) avec le lot de tuyaux fourni	

- Eau ne provenant pas du système de décalcification domestique
- Raccord d'eau avec robinet d'arrêt, filtre et clapet anti-retour pouvant être contrôlé
- Les réglementations en vigueur à l'échelle nationale doivent être respectées.

6.3.2 Qualité de l'eau

Dureté totale :	4–8° dH (degrés allemands) / 7–14° fH (degrés français) / 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 (solides dissous totaux)	30-150 ppm (mg/l)
Conductivité électrique	50-200 μ S/cm (microsiemens)
Teneur en fer	< 0,3 mg/l

- Couleur : claire
- Goût : frais et pur
- Odeur : sans odeur perceptible

6.3.3 Évacuation de l'eau

- Tuyau d'écoulement : D = 16 mm, L = 2 m
- Raccord au siphon situé plus bas

7 REEMPLISSAGE ET VIDAGE

7.1 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.



Remplissez le compartiment à grains de grains de café.

Remplissez le compartiment à poudre de poudre compatible avec la machine.

1. Soulever le couvercle du compartiment à grains.



2. Remplir avec les grains de café.



3. Replacer le couvercle.



7.2 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.



7.3 Remplir le réservoir d'eau



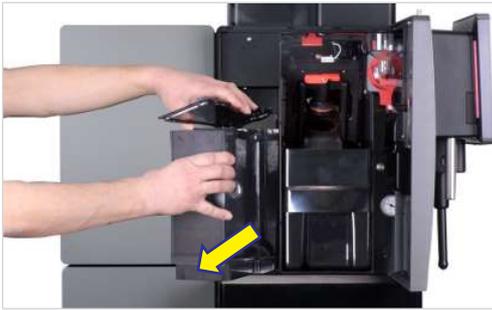
AVIS

Domages sur la machine

Remplir le réservoir d'eau avec du lait peut entraîner des dommages sur 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.

1. Sortir le réservoir d'eau.



2. Retirer le couvercle.
3. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère avec de l'eau fraîche.



- ✓ La surface des capteurs doit être sèche.
4. Insérer le réservoir d'eau avec son couvercle dans la machine à café jusqu'en butée.



AVIS

Dysfonctionnement

Si le réservoir d'eau n'a pas été inséré dans la machine à café jusqu'en butée, la pompe peut éventuellement aspirer de l'air.

- a) S'assurer que le réservoir d'eau est poussé vers l'arrière lorsqu'il est inséré dans la zone basse.

7.4 Remplir de 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.



AVIS

Dommages sur la machine

L'utilisation de liquides inadaptés peut endommager la machine.

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

7.4.1 Remplir la SU05 de lait

1. Ouvrir la porte.



2. Allumer l'unité de refroidissement.



⇒ La température actuelle du compartiment réfrigérant s'affiche.



3. Retirer le couvercle du réservoir à lait à l'aide du tuyau d'aspiration et le poser sur une surface propre uniquement.
4. Remplir le réservoir avec, au maximum, 5 litres de lait refroidi.



5. Installer le couvercle du réservoir à lait.

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



7. Fermer la porte.



7.5 Régler le degré de mouture

Au besoin, le degré de mouture de chaque moulin peut être réglé.

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



2. Tirer le compartiment à grains vers le haut.



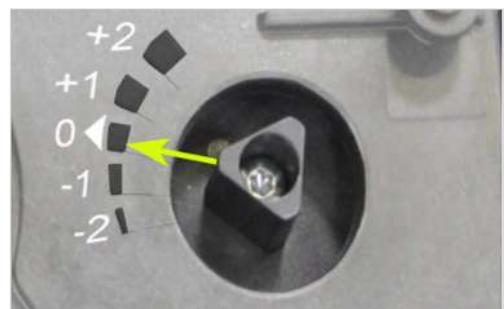
- ✓ La clé de réglage du moulin (n° 1N330253) est fournie.

3. Régler le degré de mouture à l'aide de la clé.



⇒ 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. Mettre le compartiment à grains en place.
5. Contrôler le degré de mouture et le corriger le cas échéant.
 - ⇒ +2 : très grossier
 - ⇒ 0 : normal
 - ⇒ -2 : très fin
6. Mettre le compartiment à grains en place.



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



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) Pousser le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

7.6 Vider le compartiment à grains

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



2. Tirer le compartiment à grains vers le haut.



3. Vider, nettoyer et sécher le compartiment à grains.
4. Mettre le compartiment à grains en place.



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



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) Pousser le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

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



2. Retirer le compartiment à poudre par le haut.



3. Vider, nettoyer et sécher le compartiment à poudre.
4. Mettre en place le compartiment à poudre.



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



ATTENTION

Risques de coupure/écrasement

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

a) Nettoyez le compartiment à poudre avec précaution.



AVIS

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) Pousser le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée.

7.8 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. Ouvrir la porte.



⇒ 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. Installer le bac à marc et fermer la porte.



7.9 Vider le bac collecteur



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



AVIS

Manipulation non conforme

Du liquide peut s'échapper du bac collecteur.

a) Transportez et videz le bac collecteur avec précaution.

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



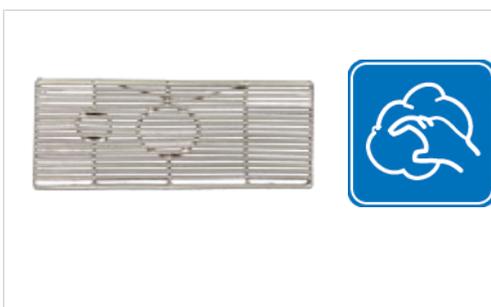
1. Retirer le bac collecteur.



2. Retirer la grille récolte-gouttes.

3. Vider le bac collecteur.

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



5. Placer la grille récolte-gouttes sur le bac collecteur d'eau.

6. Insérer le bac collecteur dans la machine.



7. Appuyer sur Valider.



7.10 Vider l'unité de refroidissement



AVIS

Lait tourné

Un refroidissement ou une hygiène insuffisants peuvent altérer le lait.

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



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.

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

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 pour éviter la formation d'odeurs à l'intérieur.



8 PRÉLÈVEMENT DES BOISSONS



⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

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

8.1 Prélèvement des boissons avec Quick Select

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



2. Régler la hauteur de la buse de sortie en baissant son support.



3. Sélectionner une boisson.



- ⇒ L'aperçu des produits Drink Selection s'affiche.

4. Sélectionner les options de produit.



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



- ⇒ La préparation commence.

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

8.2 Prélèvement d'une boisson avec Cash Register



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

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

- Disposer un récipient approprié sous la buse de sortie.



- Régler la hauteur de la buse de sortie en baissant son support.



- Sélectionner les options de produit.



- Sélectionner une boisson.



⇒ La préparation commence.

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



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



⇒ La préparation suivante commence.

⇒ La sélection de produits s'affiche.

⇒ Les produits sont préparés.

8.3 Prélever une boisson avec du café moulu

Exemple : Quick Select



Seul du café moulu 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. Régler la hauteur de la buse de sortie en baissant son support.



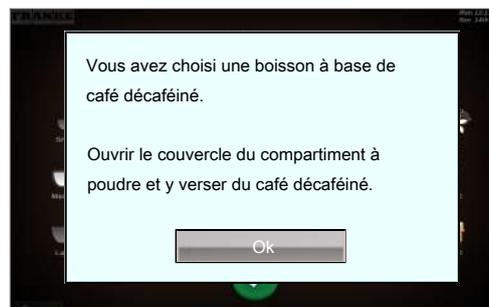
3. Appuyer sur la touche de sélection Café décaféiné.



⇒ La touche de sélection Café décaféiné s'allume.



⇒ Le message suivant s'affiche :



4. Ouvrir le clapet d'insertion.

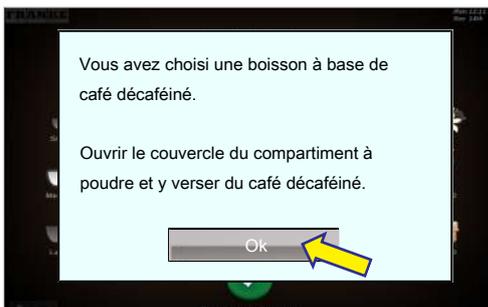


5. Remplir le réservoir à poudre.

6. Refermer le clapet d'insertion.



7. Valider le message en appuyant sur OK.



- ⇒ La préparation commence.
- ⇒ La sélection de produits s'affiche.
- ⇒ Le produit est préparé.

8.4 Prélèvement d'eau chaude

Exemple : Quick Select

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



2. Sélectionner Eau pour le thé.



3. Sélectionner la taille de tasse.



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



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

8.5 Sortie de vapeur

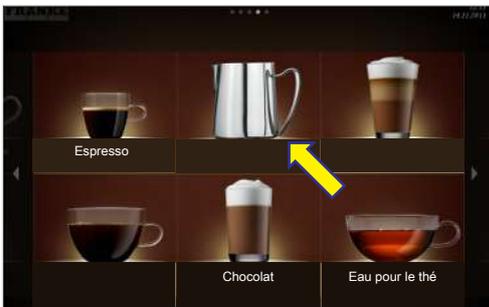


La lance de vapeur peut être utilisée pour le chauffage manuel et le moussage du lait, ainsi que le réchauffement d'autres boissons.

1. Placer un récipient adapté sous la buse de sortie de vapeur.



2. Sélectionner **Sortie de vapeur**.



⇒ La sortie de vapeur démarre.

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



⇒ La sortie de vapeur prend fin.

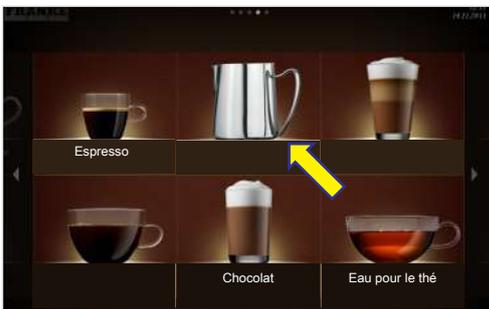
⇒ La vue d'ensemble des boissons s'affiche.

8.5.1 Sécher la lance de vapeur après utilisation

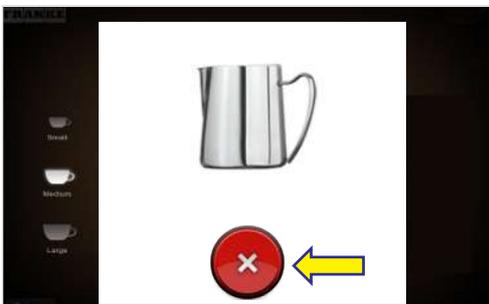
1. Essuyer la lance de vapeur avec un chiffon humide.



2. Pour nettoyer la buse, démarrer brièvement la sortie de vapeur.



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



- ⇒ La sortie de vapeur prend fin.
- ⇒ La vue d'ensemble des boissons s'affiche.

9 NETTOYAGE

9.1 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.



AVIS

Accessoires encrassés

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

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

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

À nettoyer également :

- 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 de lait, le manchon d'aspiration et l'adaptateur réversible (uniquement pour SU12)
- Compartiment à grains et à poudre

Plan de nettoyage et d'entretien [► 54]

Voir aussi

 Méthode à 5 étapes [► 48]

9.2 Méthode à 5 étapes



Nettoyez les composants amovibles de votre machine à café en suivant la méthode à 5 étapes.

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



2. Tremper les pièces dans de l'eau chaude mélangée à du détergent doux. Nettoyer l'intérieur du tuyau d'aspiration de lait avec une brosse.



3. Laver les pièces.



4. Rincer soigneusement les pièces.



5. Sécher les pièces.



Voir aussi

 [Nettoyage \[▶ 48\]](#)

9.3 Accessoires de nettoyage nécessaires

9.3.1 Accessoires de nettoyage du MS EC

- Pastilles de nettoyage
- Chiffon microfibre
- Jeu de brosses
- Détergent pour système de lait (bouteille de dosage)
- Réservoir de nettoyage

9.3.2 Accessoires de nettoyage du FM CM

- Pastilles de nettoyage
- Chiffon microfibre

- Jeu de brosses

9.4 Démarrer le nettoyage

9.4.1 Démarrer le nettoyage dans le menu Nettoyage et entretien

Accéder au niveau entretien

1. Appuyer sur le logo Franke.



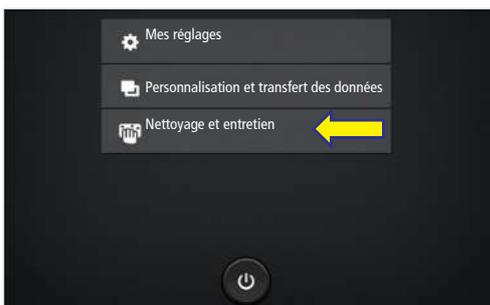
2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [▶ 55]*



3. Appuyer sur **Ok**.
4. Sélectionner le menu.



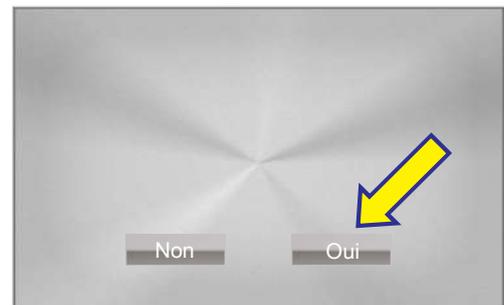
5. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



6. Sélectionner **Nettoyage de la machine à café**.



7. Appuyer sur **Oui** pour démarrer le nettoyage.



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

⇒ La machine indique l'étape suivante.



⚠️ 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.

9.5 Nettoyage du réservoir d'eau interne/Remplacement de la cartouche filtrante

1. Retirer et vider le réservoir à eau.



2. Détacher la cartouche filtrante du support de filtre en tournant dans le sens antihoraire.



3. Éliminer le filtre à eau.
4. Nettoyer le réservoir d'eau selon la méthode en 5 étapes.



5. Remplir la nouvelle cartouche filtrante d'eau.



6. Insérer la nouvelle cartouche filtrante dans le support de filtre et tourner dans le sens horaire jusqu'en butée.

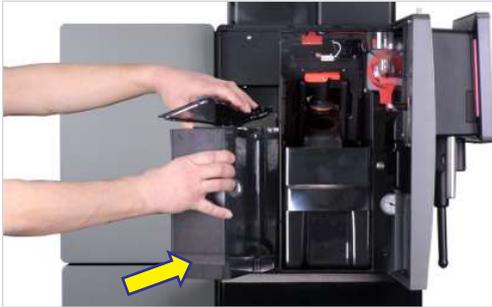


7. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère avec de l'eau fraîche.



⇒ La surface des capteurs doit être sèche.

8. Insérer le réservoir d'eau avec son couvercle dans la machine à café jusqu'en butée.



⇒ Le filtre est rincé.

⇒ Le système est rempli.

⇒ Le remplacement du filtre est terminé.



AVIS

Dysfonctionnement

Si le réservoir d'eau n'a pas été inséré dans la machine à café jusqu'en butée, la pompe peut éventuellement aspirer de l'air.

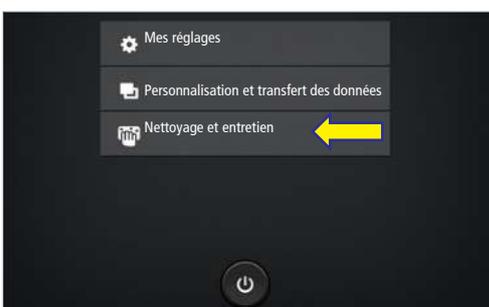
- a) S'assurer que le réservoir d'eau est poussé vers l'arrière lorsqu'il est inséré dans la zone basse.

9.6 Nettoyage de l'écran

1. Accéder au niveau entretien.



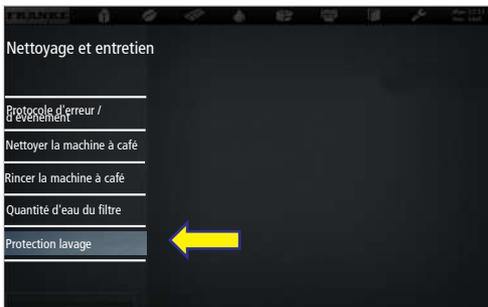
2. Sélectionner Nettoyage et entretien.





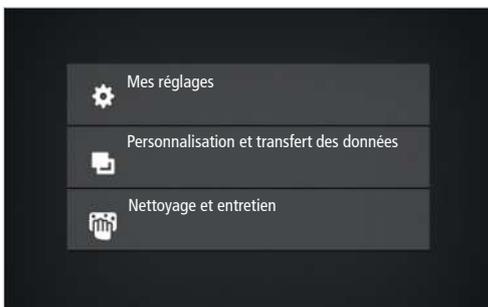
Vous ne pouvez pas annuler le blocage de l'interface utilisateur. Le blocage dure 20 secondes.

3. Sélectionner protection lavage.



⇒ L'interface utilisateur est bloquée pendant 20 secondes.

4. Nettoyage de l'écran.



⇒ Le niveau entretien apparaît.

9.7 Plan de nettoyage et d'entretien

Fréquence	Tâche	Information
Chaque jour	Nettoyage quotidien de la machine à café selon le mode d'emploi	Voir <i>Nettoyage</i> [► 48]
Chaque semaine	Nettoyage du compartiment à grains	
	Nettoyage du compartiment à poudre	
	Nettoyage de l'unité d'infusion	Voir notice de nettoyage fournie
Chaque année / tous les 30 000 prélèvements (selon le cas se présentant en premier)	Entretien par un technicien de service	Contactez le technicien de service

Voir aussi

 *Vider le compartiment à grains* [► 34]

 *Vider le compartiment à poudre* [► 35]

10 CONFIGURATION

10.1 Accéder au niveau entretien

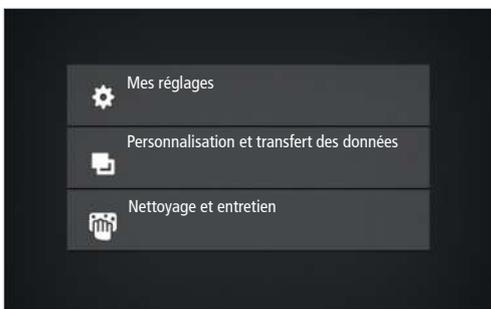
1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [► 55]*



3. Appuyer sur Ok.
4. Sélectionner le menu.



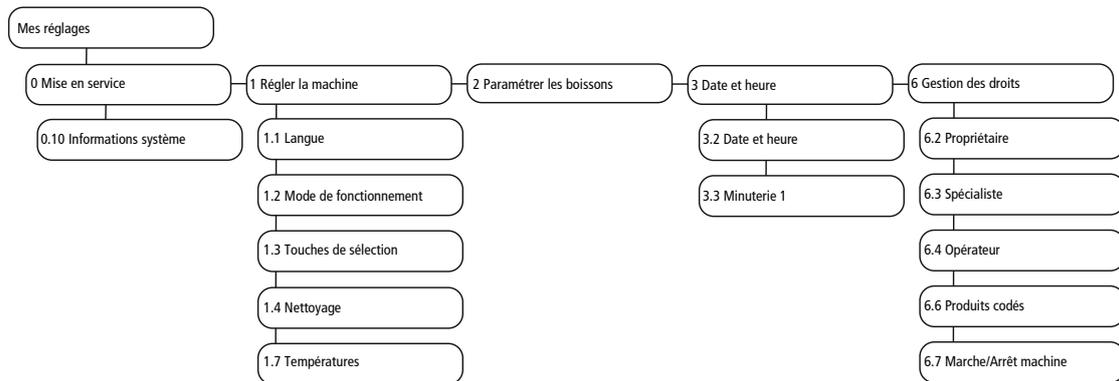
10.2 Codes PIN

Des codes PIN par défaut sont affectés en usine :

	Exploitant	Expert	Utilisateur
Code PIN par défaut	1111	2222	7777
Codes PIN dédiés			

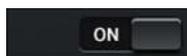
Les codes PIN pour les produits codés et la mise en marche/l'arrêt de la machine peuvent être consultés et modifiés dans le menu **Mes réglages/Gestion des droits** par l'exploitant.

10.3 Arborescence du menu Mes réglages

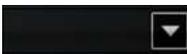


Selon la configuration de votre machine, certaines options de menu ne sont pas affichées.

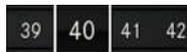
10.4 Méthodes de saisie



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.



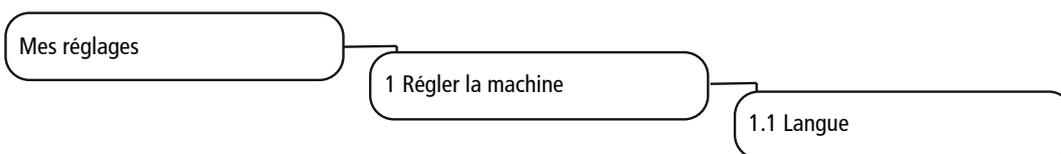
Appuyer avec le doigt sur le clavier pour saisir un texte ou des chiffres.

10.5 1 Régler la machine

Vous pouvez adapter votre machine à vos besoins dans le menu 1 Régler la machine. Les options suivantes vous sont proposées :

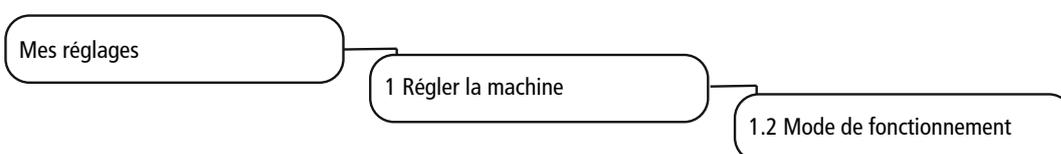
- Régler la langue
- Régler le mode de fonctionnement
- Attribuer les touches de sélection
- Régler le nettoyage
- Effectuer des réglages de température

10.5.1 1.1 Langue



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sélectionner la langue	de, en, fr, nl, da, fi, no, sv, pl, cs, uk, ru...	<ul style="list-style-type: none"> - La langue de l'interface utilisateur change immédiatement - Par défaut : de (allemand)

10.5.2 1.2 Mode de fonctionnement



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Scénario d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Service à table - Libre-service 	
Mode de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Quick Select - Cash Register 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas de scénario d'utilisation Service à table, seul Cash Register est disponible.
Produits par page	<ul style="list-style-type: none"> - Cash Register : 4, 9, 16 - Quick Select: 6, 12, 20 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de produits affichés simultanément - Par défaut : 16 ou 12
Représentation	<ul style="list-style-type: none"> - Photoréaliste - Dessin 	
Mode automatique	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	
Pause entre les produits	1 à 10 secondes	Palier : 1
Adapter les boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité pour les clients en libre-service d'adapter la boisson sélectionnée selon l'attribution des touches de sélection - Par défaut : Non
Images clients	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Activation des images spécifiques au client - Pour le scénario d'utilisation Libre-service, mode de fonctionnement Quick Select - Par défaut : Non

Options

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Masquer la touche « Interrompre »	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Afficher la touche pour interruption de la préparation du produit - Par défaut : Non
Signal acoustique lors de la préparation du produit	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsque le produit est prêt
Signal acoustique lors en cas de messages d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsqu'une ressource manque à une fréquence de 3 s

1.2 Mode de fonctionnement

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Scénario d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Service à table - Libre-service 	
Mode de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Quick Select - Cash Register 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas de scénario d'utilisation Service à table, seul Cash Register est disponible.
Produits par page	<ul style="list-style-type: none"> - Cash Register : 4, 9, 16 - Quick Select: 6, 12, 20 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de produits affichés simultanément - Par défaut : 16 ou 12
Représentation	<ul style="list-style-type: none"> - Photoréaliste - Dessin 	
Mode automatique	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	
Pause entre les produits	1 à 10 secondes	Palier : 1
Adapter les boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité pour les clients en libre-service d'adapter la boisson sélectionnée selon l'attribution des touches de sélection - Par défaut : Non
Images clients	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Activation des images spécifiques au client - Pour le scénario d'utilisation Libre-service, mode de fonctionnement Quick Select - Par défaut : Non

Options

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Masquer la touche « Interrompre »	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Afficher la touche pour interruption de la préparation du produit - Par défaut : Non
Signal acoustique lors de la préparation du produit	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsque le produit est prêt
Signal acoustique lors en cas de messages d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsqu'une ressource manque à une fréquence de 3 s

1.2 Mode de fonctionnement

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Scénario d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Service à table - Libre-service 	
Mode de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Quick Select - Cash Register 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas de scénario d'utilisation Service à table, seul Cash Register est disponible.
Produits par page	<ul style="list-style-type: none"> - Cash Register : 4, 9, 16 - Quick Select: 6, 12, 20 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de produits affichés simultanément - Par défaut : 16 ou 12
Représentation	<ul style="list-style-type: none"> - Photoréaliste - Dessin 	
Mode automatique	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	
Pause entre les produits	1 à 10 secondes	Palier : 1
Adapter les boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité pour les clients en libre-service d'adapter la boisson sélectionnée selon l'attribution des touches de sélection - Par défaut : Non
Images clients	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Activation des images spécifiques au client - Pour le scénario d'utilisation Libre-service, mode de fonctionnement Quick Select - Par défaut : Non

Options

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Masquer la touche « Interrompre »	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Afficher la touche pour interruption de la préparation du produit - Par défaut : Non
Signal acoustique lors de la préparation du produit	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsque le produit est prêt
Signal acoustique lors en cas de messages d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsqu'une ressource manque à une fréquence de 3 s

1.2 Mode de fonctionnement

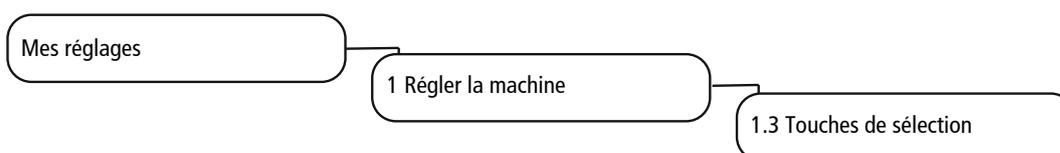
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Scénario d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Service à table - Libre-service 	
Mode de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Quick Select - Cash Register 	<ul style="list-style-type: none"> - En cas de scénario d'utilisation Service à table, seul Cash Register est disponible.
Produits par page	<ul style="list-style-type: none"> - Cash Register : 4, 9, 16 - Quick Select: 6, 12, 20 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de produits affichés simultanément - Par défaut : 16 ou 12

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Représentation	<ul style="list-style-type: none"> - Photoréaliste - Dessin 	
Mode automatique	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	
Pause entre les produits	1 à 10 secondes	Palier : 1
Adapter les boissons	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Possibilité pour les clients en libre-service d'adapter la boisson sélectionnée selon l'attribution des touches de sélection - Par défaut : Non
Images clients	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Activation des images spécifiques au client - Pour le scénario d'utilisation Libre-service, mode de fonctionnement Quick Select - Par défaut : Non

Options

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Masquer la touche « Interrompre »	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Afficher la touche pour interruption de la préparation du produit - Par défaut : Non
Signal acoustique lors de la préparation du produit	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsque le produit est prêt
Signal acoustique lors en cas de messages d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	Émet un bip lorsqu'une ressource manque à une fréquence de 3 s
Masquer la touche « Interrompre »	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Afficher la touche pour interruption de la préparation du produit - Par défaut : Non

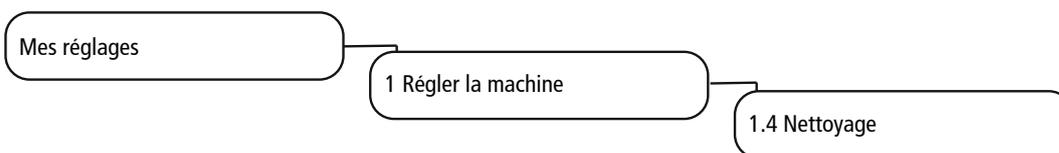
10.5.3 1.3 Touches de sélection



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Options de produit	<ul style="list-style-type: none"> - Small - Medium - Large - 2x - Décaféiné - Extra Shot (supplément) - Frappé - Espresso Shot 	<ul style="list-style-type: none"> - Le menu Service permet d'affecter jusqu'à douze touches de sélection à différentes options de produit. Les options de produit apparaissent dans l'état Drink Selection - Avec huit touches de sélection configurées au maximum, les touches 1 à 4 sont visibles à gauche, les autres à droite - Si plus de huit touches de sélection sont configurées, les touches 1 à 6 sont visibles à gauche, les autres à droite

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
		<ul style="list-style-type: none"> - Neuf touches et plus sont affichées, mais dans un format réduit Recommandation : <ul style="list-style-type: none"> - Touches de sélection côté gauche : sélectionner la taille de la boisson. - Touches de sélection côté droit : sélectionner les réglages supplémentaires.
Présentation du texte	<ul style="list-style-type: none"> - Fonction - Texte libre - Aucun texte 	<ul style="list-style-type: none"> - Par défaut : Fonction : l'inscription correspond à la désignation de l'option de produit sélectionné. - Texte libre : désignation personnelle des touches de sélection. - Aucun texte : désactiver l'inscription.
Prix	Montant	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrer un supplément pour l'option. - Le prix total est calculé par la machine - Par défaut : 0.00
PLU	N° PLU	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrer le numéro PLU pour le calcul du prix (si fonctionnement avec numéros PLU). - Par défaut : 0

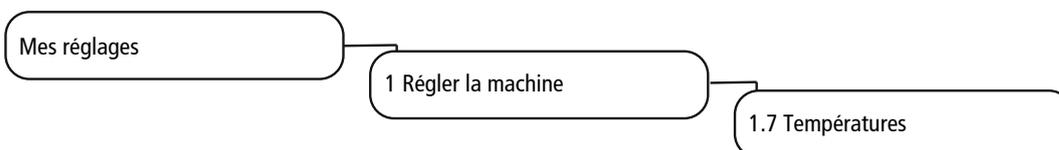
10.5.4 1.4 Nettoyage



Manière de procéder

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Buzzer	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Invitation sonore pour les actions pendant le nettoyage - Par défaut : Non

10.5.5 1.7 Températures



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Café	de -20 à +20	<ul style="list-style-type: none"> - La température dans le chauffe-eau café est pré-réglée par le technicien de service - Le pourcentage de la température réglée peut être adapté à l'aide du curseur

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Vapeur	de -20 à +20	<ul style="list-style-type: none"> - La température dans le chauffe-eau vapeur est pré-réglée par le technicien de service - Le pourcentage de la température réglée peut être adapté à l'aide du curseur

10.6 2 Paramétrer les boissons



Vous pouvez enregistrer chaque produit sous la forme de trois variantes spécifiquement adaptées aux besoins des utilisateurs. L'original ne peut pas être modifié.

Seuls les paramètres relatifs au produit sélectionné s'affichent.

Les données en pourcentage sont toujours dérivées d'une valeur prédéfinie.

Le chapitre *Aide en cas de problèmes de qualité des produits* [► 76] répertorie des conseils utiles pour le réglage des paramètres.



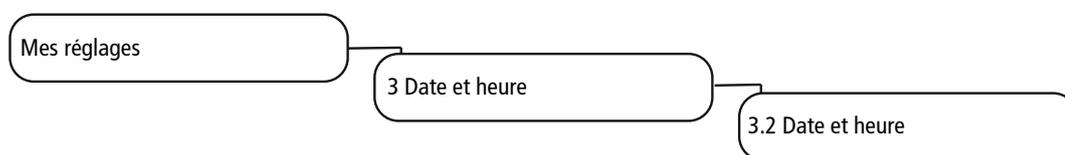
1	Sélectionner une variante	2	Sélectionner une zone
3	Enregistrer les réglages	4	Sélectionner un produit
5	Confirmer la variante	6	Préparer la boisson test
7	Régler les paramètres		

Paramétrer les boissons

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction	Numéro
Sélectionner le produit		Utiliser les flèches de sélection pour sélectionner le produit à définir, puis sélectionner la variante à modifier	4, 1
Modifier la désignation et le texte du produit	Généralités	Saisir une désignation de produit et sélectionner le texte du produit	2, 7
Définir le prix (uniquement disponible si Décompte est activé)	Généralités	Définir le PLU, les prix et les jetons, sélectionner l'option Gratuit	7
Adapter la quantité d'eau, les moulins, la durée de pré-infusion et la pression	Café	Adapter les paramètres	2, 7
Adapter la quantité de lait	Lait	Adapter la quantité de lait en pourcentage	2, 7
Adapter la quantité de mousse	Mousse	Adapter la quantité de mousse en %	2, 7
Préparer la boisson test	Test	Prélever le produit sélectionné avec les paramètres modifiés en appuyant sur Test	6
Affecter la variante de boisson préparée lors de cette sélection de produit		Sélectionner la variante puis confirmer en cochant	1, 5
Enregistrer les réglages de la boisson	Enregistrer	Enregistrer le réglage de la boisson en appuyant sur Enregistrer	3

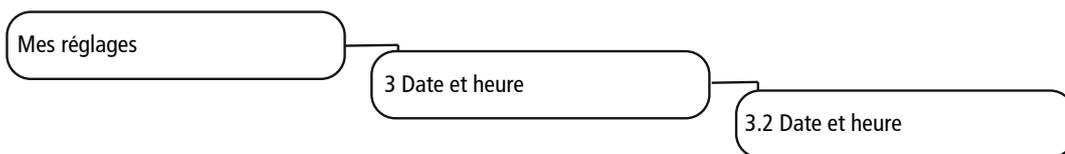
10.7 3 Date et heure

10.7.1 3.2 Date et heure



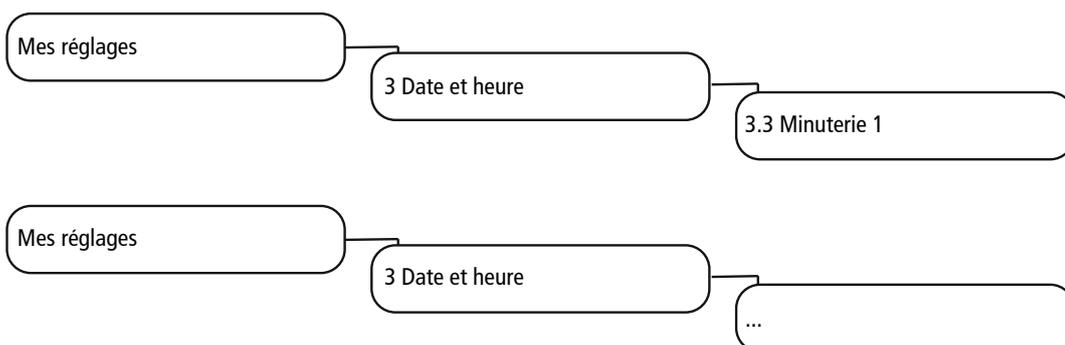
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Affichage	12 h/24 h	
Jour	0-31	Régler le jour
Mois	0-12	Régler le mois
Année	0-63	Régler l'année
Heure	0-23/0-11	Régler l'heure
Minute	0-59	Régler la minute
Fuseau horaire		Régler le fuseau horaire

10.7.2 3.2 Date et heure



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Affichage	12 h/24 h	
Jour	0-31	Régler le jour
Mois	0-12	Régler le mois
Année	0-63	Régler l'année
Heure	0-23/0-11	Régler l'heure
Minute	0-59	Régler la minute
Fuseau horaire		Régler le fuseau horaire

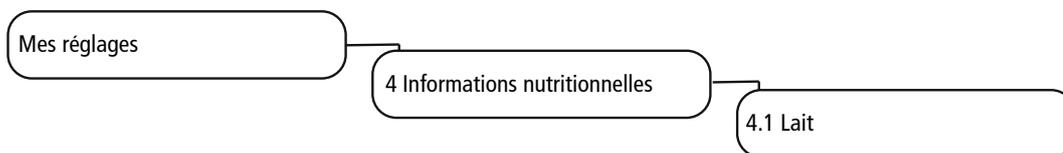
10.7.3 3.3-3.6 Programmateur 1-4



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Activé	Lu, Ma, Me, Je, Ve, Sa, Di	Activer ou désactiver les jours en appuyant dessus
Arrêt/marche h	0-23/0-11	Heure d'allumage (heure)
Arrêt/marche min	0-59	Heure d'allumage (minute)
Lundi - Dimanche	Oui/Non	Jours auxquels la machine s'allume automatiquement

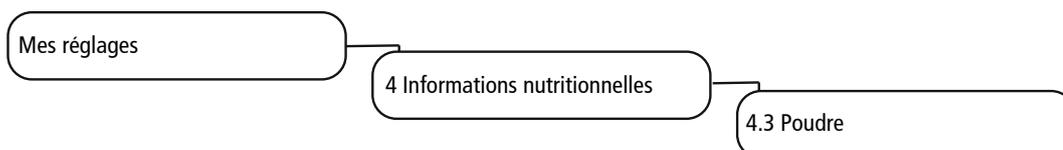
10.8 4 Informations nutritionnelles

10.8.1 Option de menu 4.1 Lait



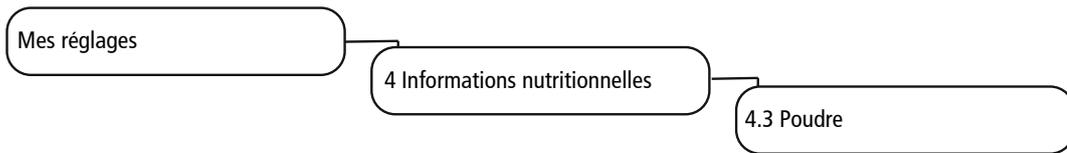
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre (g)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Matières grasses (%)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Protéines (g)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Calories (kcal)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Composition	Oui/Non	Liste d'ingrédients préconfigurée. Indiquer si l'ingrédient fait partie de la ressource sélectionnée
Allergènes particuliers	Traces	Indiquer les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

10.8.2 Option de menu 4.3 Poudre



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre (g)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Matières grasses (%)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Protéines (g)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Calories (kcal)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Composition	Oui/Non	Liste d'ingrédients préconfigurée. Indiquer si l'ingrédient fait partie de la ressource sélectionnée
Allergènes particuliers	Traces	Indiquer les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

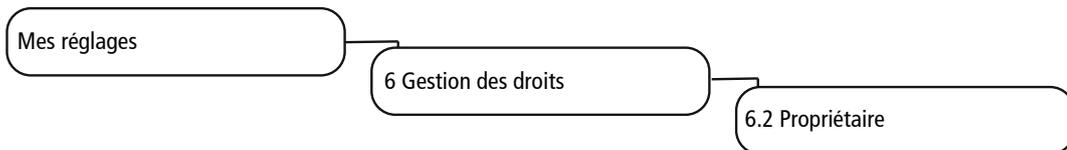
10.8.3 Option de menu 4.3 Poudre



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre (g)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Matières grasses (%)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Protéines (g)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Calories (kcal)	Nombre	Saisir la valeur pour 100 ml
Composition	Oui/Non	Liste d'ingrédients préconfigurée. Indiquer si l'ingrédient fait partie de la ressource sélectionnée
Allergènes particuliers	Traces	Indiquer les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

10.9 6 Gestion des droits

10.9.1 Option de menu 6.2 Exploitant



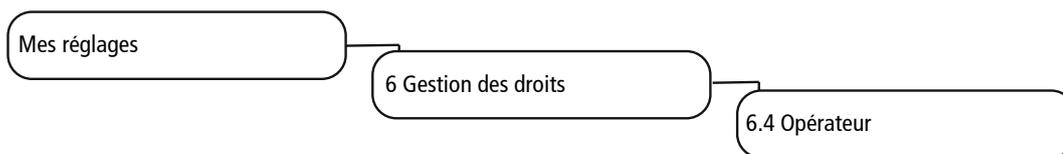
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Régler le code PIN	0-9	<ul style="list-style-type: none"> Autorisations : accès à Mes réglages ; ouverture des états de compteurs Code PIN par défaut : 1111

10.9.2 Option de menu 6.3 Expert



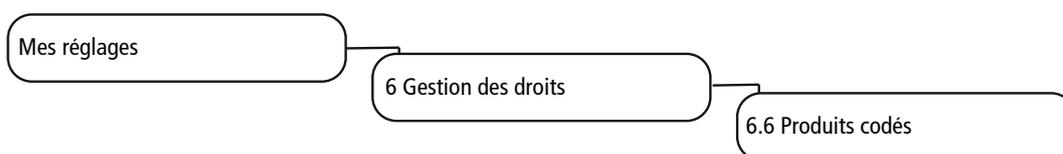
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Régler le code PIN	0-9	<ul style="list-style-type: none"> Autorisations : accès limité à Mes réglages ; ouverture de l'état de compteur Tous les produits Code PIN par défaut : 2222

10.9.3 Option de menu 6.4 Utilisateur



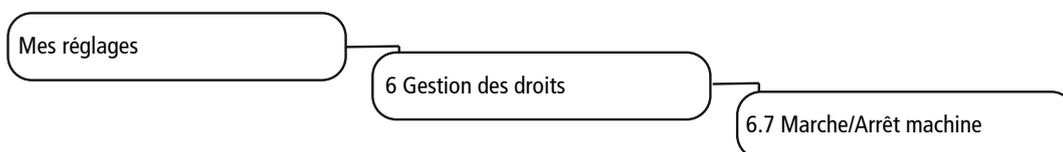
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Régler le code PIN	0 -9	<ul style="list-style-type: none"> - Autorisation : ouverture de l'état de compteur Tous les produits - Code PIN par défaut : 7777

10.9.4 Option de menu 6.6 Produits codés



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Régler le code PIN	0-9	<ul style="list-style-type: none"> - Autorisation : bloquer et débloquer les produits codés - Code PIN par défaut : 8888

10.9.5 Option de menu 6.7 Marche/Arrêt machine



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Régler le code PIN	0-9	<ul style="list-style-type: none"> - Autorisation : mise en marche et à l'arrêt de la machine à café - Code PIN par défaut : 9999

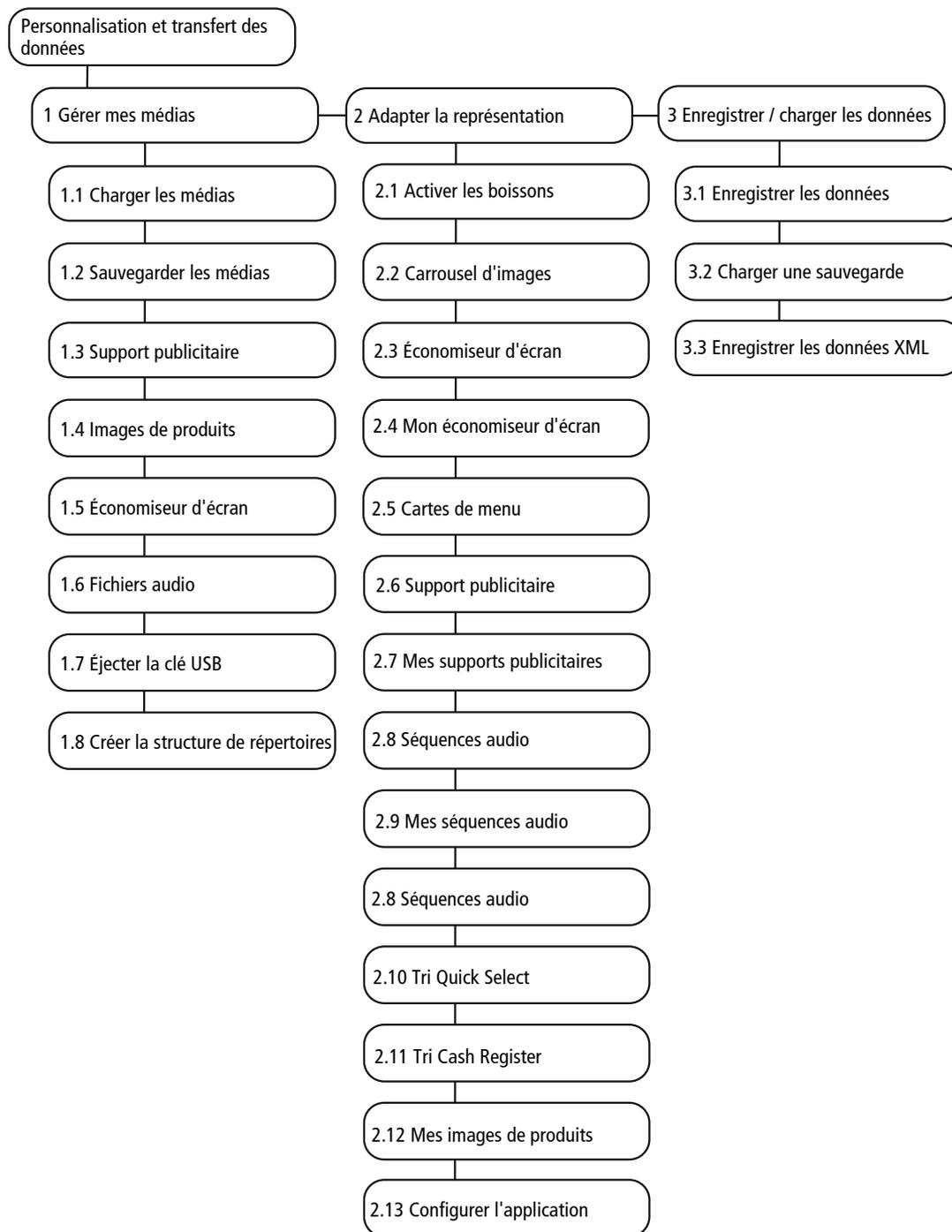
11 PERSONNALISATION ET TRANSFERT DES DONNÉES

11.1 Aperçu

Ce menu vous propose les options suivantes :

- Utiliser les médias Franke disponibles pour les boissons, les économiseurs d'écran ou comme supports publicitaires.
- Charger et visualiser vos propres objets médias sur la machine.
- Utiliser vos propres médias pour les boissons, l'économiseur d'écran ou comme support publicitaire.
- Configurer le comportement des différents modes de fonctionnement ou de l'économiseur d'écran.
- Enregistrer les réglages.
- Réaliser des sauvegardes périodiques de votre A400 sur une clé USB.

11.2 Arborescence du menu Personnalisation et transfert des données



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

5 Importer FPC est disponible lorsqu'une clé USB contenant le catalogue de produits de Franke en cours de validité est branchée.

8 Éjecter la clé USB déconnecte les clés USB branchées. Lorsqu'une clé USB est connectée, l'option s'affiche en vert sinon en orange.

Les fonctions multimédia ne sont disponibles qu'avec les modes de fonctionnement Inspire Me (si disponible) et Quick Select.

11.3 Accéder au niveau entretien

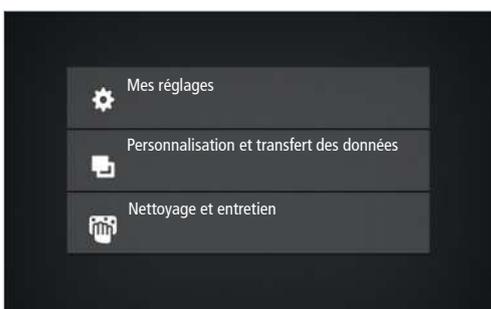
1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [► 55]*



3. Appuyer sur Ok.
4. Sélectionner le menu.



11.4 Exigences relatives à vos médias

Médias	Images publ. (support publicitaire)	Images de produits	Économiseur d'écran
Taille	800 x 600 px	430 x 274 px	800 x 600 px
Formats des données	PNG 24 bits	PNG 24 bits et, le cas échéant, canal alpha 8 bits	PNG 24 bits
Répertoire de sauvegarde sur la clé USB	<i>QML-Files\rc\custom\images</i>	<i>QML-Files\rc\custom\drinks</i>	<i>QML-Files\rc\custom\screensavers</i>

11.5 Structure de dossiers nécessaire sur la clé USB

Afin que la A400 puisse reconnaître sans difficulté vos médias, vous devez respecter une structure de répertoires spécifique.

Structure de répertoires

```
[Disque]\
  QML-Files\
    rc\
      custom\
        drinks
        images
        screensavers
```

1. Créez la structure de répertoires et enregistrez-la pour qu'elle soit rapidement disponible.
2. Vous pouvez aussi générer automatiquement cette structure de répertoires. Pour ce faire, utilisez l'option de menu 1.8 Créer la structure de répertoires.

11.6 Chargement ou suppression de vos médias



Le processus de téléchargement est le même pour tous les médias.

Espace disponible en mémoire : 400 Mo

Les images enregistrées sur la clé USB doivent se trouver dans la structure de répertoires indiquée, au format de données adapté et de la taille voulue. Voir *Exigences relatives à vos médias* [p. 70].

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Charger les médias sur la machine	1.1 Charger les médias	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher une clé USB contenant la structure de répertoires requise - Sélectionner le type de médias dans la menu déroulant : support publicitaire / image des produits / économiseur d'écran / fichiers audio - Glisser-déposer les médias - Appuyer sur Enregistrer
Sauvegarder les médias de la machine	1.2 Sauvegarder les médias	<ul style="list-style-type: none"> - Insérer une clé USB - Sélectionner le type de média - Enregistrer un ou plusieurs médias sur la clé USB
Effacer des médias	1.3 Support publicitaire	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir le menu souhaité
	1.4 Images des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner les médias inutiles
	1.5 Économiseur d'écran	<ul style="list-style-type: none"> - Effacer les médias inutiles en appuyant sur la touche Effacer - Faire glisser un média depuis la sélection du bas pour le déposer sur un média disponible en haut

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
		Le média existant est remplacé

11.7 Utilisation de vos supports publicitaires

11.7.1 Configuration de vos supports publicitaires

Option de menu 2.7 Mes supports publicitaires



Les supports publicitaires activés peuvent être utilisés pour chaque boisson dans le de menu **Mes réglages > Régler les boissons**.

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Utiliser des médias	2.7 Mes supports publicitaires	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le média à utiliser (affiché en bas de l'écran) Glisser le média vers le haut
Supprimer des médias utilisés	2.7 Mes supports publicitaires	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le média inutile (affiché en haut de l'écran) Glisser le média vers le bas
Afficher la sélection	2.7 Mes supports publicitaires	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner Aperçu pour contrôler la sélection
Activer le support publicitaire	2.7 Mes supports publicitaires	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner Modifier pour activer les supports publicitaires sélectionnés

11.7.2 Affectation de vos images de produits



Une image doit être affectée à chaque produit disponible.

Les images sont activées sous l'option de menu **Mes réglages > Régler la machine > Mode de fonctionnement**.

Les produits auxquels aucune image n'est affectée sont affichés sans image.

Vous pouvez utiliser les photos de Franke ou les vôtres, mais vous ne pouvez pas les mélanger.

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Sélectionner une image	2.12 Mes images de produits	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur l'image Appuyer sur Sélectionner une image
Supprimer une image	2.12 Mes images de produits	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur l'image Appuyer sur Supprimer une image

11.8 Configuration de l'affichage des langues et des valeurs nutritives

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Modifier la langue	2.13 Configurer l'application	<ul style="list-style-type: none"> Activer le changement de langue Sélectionner les langues à afficher

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Régler le temps d'attente pour le changement de langue	2.13 Configurer l'application	– Régler le timeout avant de rebasculer sur la langue par défaut
Afficher les informations nutritionnelles	2.13 Configurer l'application	– Activer les informations nutritionnelles

11.9 Sauvegarder/charger les données

11.9.1 Sauvegarder les données

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Exporter la configuration et les médias	3.1 Sauvegarder les données	<ul style="list-style-type: none"> – Exporter la configuration – Sauvegarder les médias Franke – Sauvegarder vos médias – Éjecter la clé USB

11.9.2 Sauvegarder les données XML

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Sauvegarder les données XML	3.3 Sauvegarder les données XML	Exporter les données d'exploitation comme les données de maintenance, le protocole d'erreur ou les compteurs de produits et de machines

11.10 Restaurer les valeurs par défaut

Manipulation souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Régler les valeurs par défaut	4 Définir les valeurs par défaut	Restaurer les données par défaut dans les champs sélectionnés

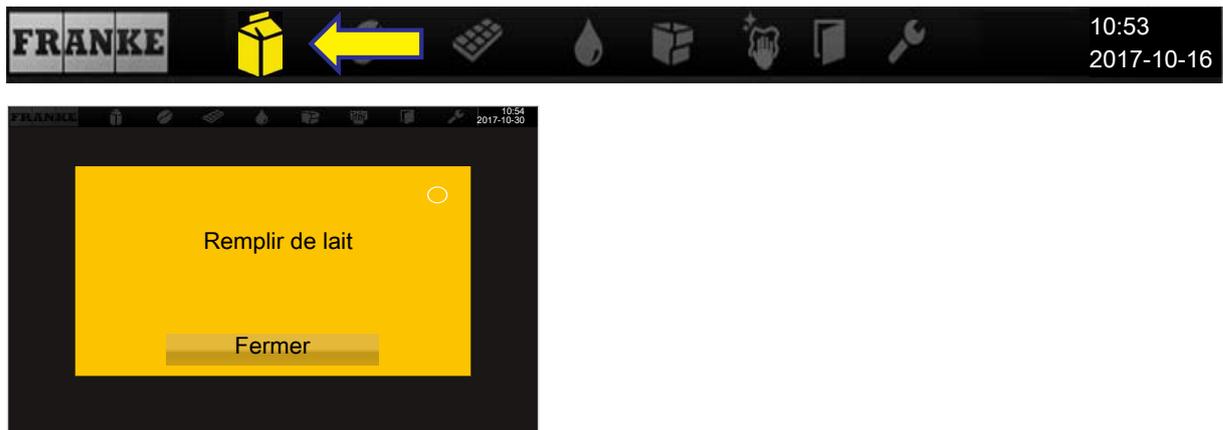
12 RÉOLUTION DES ERREURS

12.1 Messages d'erreur

En cas de dysfonctionnement, la machine émet un message d'erreur indiquant comment y remédier.

Mode Service à table

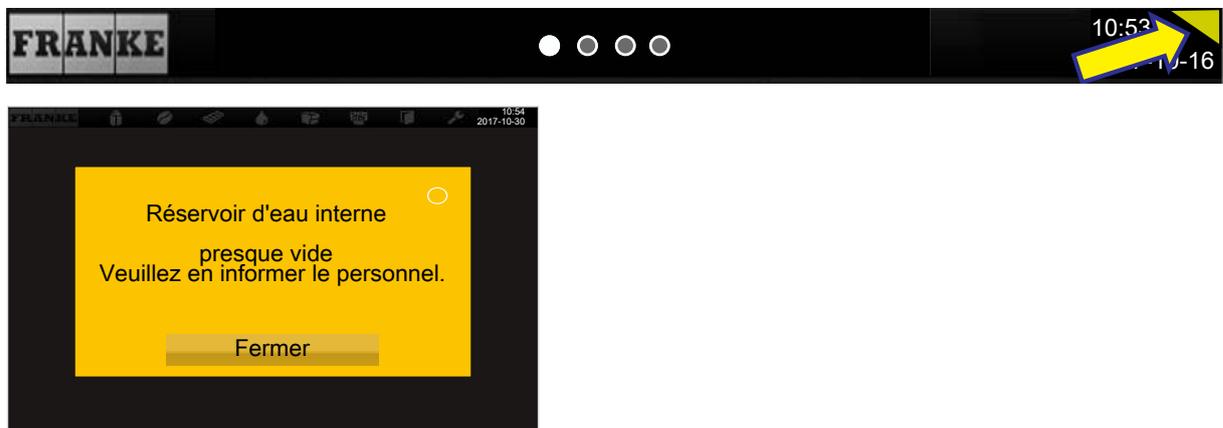
En mode Service à table, une erreur s'affiche avec un symbole coloré surligné. Appuyer sur le symbole pour plus d'informations.



Message avec instruction

Mode Libre-service

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



Message avec instruction pour vos clients



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.

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

12.2 Code couleurs des messages d'erreur

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

12.3 Conseils pour de bonnes boissons à base de café



AVIS

Mauvaise qualité des boissons

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

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



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

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

12.4 Aide en cas de problèmes de qualité des produits

Problème	Causes possibles	Solutions possibles
Le café est fade	Mouture trop grossière	Sélectionner un degré de mouture plus fin (voir <i>Régler le degré de mouture</i> [▶ 33])
	Trop peu de café	Augmenter la quantité de café
	Température trop basse	Augmenter la température
	Café trop vieux	Utiliser du café frais
	Compartiment à grains mal verrouillé	Vérifier le verrouillage du compartiment à grains (voir <i>Vider le compartiment à grains</i> [▶ 34], <i>Régler le degré de mouture</i> [▶ 33])
Le café a un goût bizarre	Mauvaise mouture	Contacteur le service après-vente
	Consommation de café faible	Verser peu de grains de café dans le compartiment à grains
	Grains de café moisis	Remplacer les grains de café
	Résidus de détergent	Rincer la machine
	Tasse sale	Vérifier le lave-vaisselle
	Mauvaise qualité de l'eau (chlore, dureté, etc.)	Faire contrôler la qualité de l'eau
Le café a un goût amer	Température trop élevée	Diminuer la température du café
	Mouture trop fine	Sélectionner un degré de mouture plus grossier (voir <i>Vider le compartiment à grains</i> [▶ 34], <i>Régler le degré de mouture</i> [▶ 33])
	Quantité de café trop faible	Augmenter la quantité de café
	Torréfaction trop foncée	Utiliser une torréfaction plus claire du café
Le café a un goût acide	Température trop basse	Augmenter la température du café
	Torréfaction trop claire	Utiliser une torréfaction plus foncée du café
	Mouture trop grossière	Sélectionner un degré de mouture plus fin (voir <i>Vider le compartiment à grains</i> [▶ 34], <i>Régler le degré de mouture</i> [▶ 33])
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

13 MISE HORS SERVICE

13.1 Préparer la mise hors service

1. Effectuer le nettoyage automatique de la machine. *Nettoyage* [► 48]
2. Vider le compartiment à grains et à poudre.
3. Nettoyer le compartiment à grains et le compartiment à poudre.
4. Vider le réservoir à lait.
5. Nettoyer le réservoir à lait et son couvercle.
6. Nettoyer l'intérieur du tuyau de lait avec une brosse.
7. Nettoyer le filtre d'aspiration avec une brosse intérieure.
8. Nettoyer l'adaptateur réversible.

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

- ✓ La machine reste sur site.
1. Ouvrir le mode Économie d'énergie.
 2. Débrancher la machine de la prise secteur.
 3. Fermer l'alimentation en eau au niveau du raccord d'eau.
 4. Nettoyer les appareils auxiliaires.
 5. Éteindre les appareils auxiliaires et les débrancher du secteur.

13.3 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.

13.4 Transport et stockage



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

Protégez la machine :

- contre les chocs
- contre la poussière
- contre le rayonnement du soleil
- de façon à empêcher tout risque de chute ou de basculement
- de façon à empêcher qu'elle glisse lors du transport

Veillez à ce que les conditions suivantes soient respectées :

- températures admissibles de -10 à +50 °C
- Si la machine n'est pas complètement vidée, elle ne doit pas être exposée à des températures négatives lorsqu'elle est stockée
- Humidité relative de l'air : 80 % maximum
- Stabilité et fixation suffisantes
- La machine est en position debout
- La machine est vide et le système a été vidé
- La machine et les pièces détachées sont emballées, si possible dans leur emballage d'origine



ATTENTION

Charges trop lourdes

La manipulation d'objets lourds peut provoquer des blessures.

- a) Ne portez pas d'objets lourds seul.
- b) Ayez recours à des outils appropriés afin de réduire la charge.

13.5 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 service après-vente pour la remise en état et la remise en service de votre machine.

14 ÉLIMINATION

Élimination des matières consommables

- Les grains, la poudre et le marc de café peuvent être compostés.
- Pour l'élimination des détergents inutilisés, suivez les informations figurant sur l'étiquette de ces détergents.
- Éliminez les liquides du réservoir de nettoyage ou du bac collecteur par le système d'évacuation des eaux usées.

Élimination de la machine et des appareils



La machine 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 éliminée dans les ordures ménagères.



Éliminez les composants électroniques séparément.



Éliminez les pièces en plastique conformément à leur marquage.



Transportez la machine à café à deux.

15 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

15.1 Caractéristiques techniques de la machine à café

Quantité de remplissage du compartiment à grains	0,6 kg
	1,2 kg
Quantité de remplissage du compartiment à poudre	0,6 kg
	1,2 kg
Chauffe-eau café	Volume : 0,9 l
	Pression de service : 800 kPa (8 bar)
	Tension : 230 V
	Puissance : 2,5 kW
Chauffe-eau vapeur	Volume : 0,9 l
	Pression de service : 100 kPa (1 bar)
	Tension : 230 V
	Puissance : 2,5 kW
Réservoir d'eau (interne)	4 l
Bac collecteur	3 l
Réservoir d'eaux usées (externe)	16 l
Émissions sonores	< 70 dB
Poids	38 kg
Conditions ambiantes	Humidité de l'air : max. 80 %
	Température ambiante : 10–32 °C

15.2 Raccordements électriques

Type	Pays		
A400	CH	Tension	200 à 240 V
FCS4060		Fréquence	50 à 60 Hz
		Puissance	2100 à 2300 W
		Consommation	9,6 A
		Fusible	10 A
		Raccordement	1L N PE
A400	UE	Tension	220 à 240 V
FCS4060	GB	Fréquence	50 à 60 Hz
	CH	Puissance	2400 à 2800 W
		Consommation	11,64 à 12,71 A
		Fusible	13/16 A
		Raccordement	1L N PE
A400	JP	Tension	200 V
FCS4060		Fréquence	50 à 60 Hz
		Puissance	2300 W

Type	Pays		
		Consommation	11,2 A
		Fusible	16 A
		Raccordement	2L PE
CW	UE	Tension	220 à 240 V
FCS4054	GB	Fréquence	50 à 60 Hz
	CH	Puissance	110 à 130 W
		Consommation	
		Fusible	10 A
		Raccordement	1L N PE
CW	JP	Tension	100 V
FCS4054		Fréquence	50 à 60 Hz
		Puissance	80 W
		Consommation	11,2 A
		Fusible	10 A
		Raccordement	1L N PE
		Câble de raccordement	1T310466

15.3 Câble d'alimentation secteur

Fusible 10 A

Pays	Référence	Connecteur
CH	1T310036	 10A

Fusible 16 A

Pays	Référence	Connecteur
UE	1N330002	 16A
GB	1N330001	 13A
CH	1N330000	 16A

15.4 Unité de refroidissement SU05

Type d'appareil	FCS4048
Réservoir à lait	5 l
Conditions ambiantes	Humidité de l'air : max. 80 % Température ambiante : 10–32 °C

Fluide frigorigène	R134a/40 g
Classe climatique	T (tropicale, convient à des températures comprises de 16 à 43 °C)
Émissions sonores	< 70 dB
Poids	SU05 MS2 : 16,1 kg SU05 FM : 23,0 kg
Température de réfrigération	2,0–5,0 °C
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur)	270 mm/474 mm/540 mm

15.5 Chauffe-tasses CW

Type d'appareil	FCS4054
Capacité	Jusqu'à 120 tasses (en fonction de la taille des tasses)
Poids	Env. 20 kg
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur)	270 mm/475 mm/540 mm

15.6 Unité de refroidissement KE200

Poids	Env. 13 kg
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur)	225 mm/453 mm/330 mm

15.7 Chill&Cup

Poids	Env. 29 kg
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur)	334 mm/471 mm/502 mm

15.8 Système de décompte AC

Type d'appareil	FCS4056
Poids	Env. 18 kg
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur)	200 mm/451 mm/542 mm

B		L	
Bac collecteur	38	Lance de vapeur	47
Élimination des liquides	79		
Buse de sortie	42	M	
Réglage de la hauteur	42	Marc de café	
		Élimination	79
C		Médias	
Chaque année	54	Charger	73
Chaque jour	54	Exigences	000
Chaque semaine	54	Sauvegarder	73
Chauffe-eau café	80	Messages d'erreur	74
Chauffe-eau vapeur	80	Méthode à 5 étapes	11, 48
Clé USB	70	Mise hors service	77
Compartiment à grains	80	Mode Crédit	24
Composants électroniques		Mode de fonctionnement	
Élimination	79	Cash Register	23
Conditions ambiantes	80, 81	Libre-service	74
Conditions requises	11	Mode Service à table	74
Conseils et astuces	11	Quick Select	24
D		N	
Détergent		Nettoyage	
Élimination	79	Bac collecteur	38
Dimensions de montage	26	Grille récolte-gouttes	38
		Nettoyage de la machine à café	50
E		Nettoyage de l'écran	53
Économiseur d'écran	71		
Élimination	79	P	
Émissions sonores	80, 82	Pièces en plastique	
		Élimination	79
G		Poudre	
Grains		Élimination	79
Élimination	79	Protection lavage	53
Grille récolte-gouttes	38		
		R	
I		Réservoir de nettoyage	
Image des produits	71	Élimination des liquides	79
		Réservoir d'eaux usées (externe)	80

Résolution des erreurs

Erreur machine	74
----------------	----

S

Sortie de vapeur	47
Structure de répertoires	71
Support publicitaire	71

T

Tableau de bord	11, 13
Touche d'annulation	11
Touche de démarrage	11
Transport	79

U

Unité de commande	38
Utilisation conforme aux prescriptions	6

MAKE IT
Wonderful!

Franke Kaffeemaschinen AG

Franke-Str. 9
CH-4663 Aarburg

Switzerland

Hotline-Phone: +41 62 787 37 37

Fax: +41 62 787 97 37

Internet www.franke.com

FRANKE