

MODE D'EMPLOI A800

FCS4050

fr

Mode d'emploi original • 20109325 • 02 • 22/02/2019



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

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

FRANKE

SOMMAIRE

1	Pour votre sécurité	6
1.1	Utilisation conforme aux prescriptions.....	6
1.2	Conditions requises pour l'utilisation de la machine à café	6
1.3	Explication des consignes de sécurité conformes aux normes de l'ANSI	7
1.4	Dangers liés à l'utilisation de la machine à café et des appareils auxiliaires.....	8
2	Explication des symboles	11
2.1	Symboles du manuel d'utilisation	11
2.2	Symboles du logiciel	11
3	Contenu de la livraison.....	14
4	Identification	16
4.1	Position de la plaquette signalétique	16
4.2	Code type.....	17
5	Description de l'appareil	18
5.1	Machine à café	18
5.2	Appareils auxiliaires	21
5.3	Vue d'ensemble des modes de fonctionnement	24
6	Installation.....	27
6.1	Mesures préparatoires.....	27
6.2	Dimensions de la machine à café avec le SU12 et d'autres appareils auxiliaires.....	27
6.3	Exigences en matière d'alimentation en eau.....	29
7	Remplissage et vidage	31
7.1	Remplir le réservoir de grains	31
7.2	Remplir le réservoir à poudre	32
7.3	Remplir de lait	32
7.4	Remplissage de la Flavor Station.....	34
7.5	Régler le degré de mouture	35
7.6	Vider le compartiment à grains.....	36
7.7	Vider le compartiment à poudre	37
7.8	Vider le bac à marc.....	38
7.9	Vider l'unité de réfrigération.....	38
8	Prélèvement des boissons.....	41
8.1	Prélèvement des boissons avec Quick Select	41
8.2	Prélèvement d'une boisson avec Cash Register	41

8.3	Prélèvement des boissons avec Inspire Me.....	42
8.4	Prélever une boisson avec du café moulu	42
8.5	Prélèvement d'eau chaude	43
8.6	Sortie de vapeur	44
8.7	Sortie de vapeur (Autosteam/Autosteam Pro)	45
9	Nettoyage.....	46
9.1	Introduction.....	46
9.2	Méthode à 5 étapes.....	47
9.3	Accessoires de nettoyage nécessaires	47
9.4	Démarrer le nettoyage	48
9.5	Rincer la machine à café.....	49
9.6	Nettoyage du brise-jet	50
9.7	Nettoyage des composants de l'Autosteam Pro/S3	50
9.8	Nettoyage de l'écran.....	51
10	Configuration.....	53
10.1	Accéder au niveau entretien.....	53
10.2	Codes PIN	53
10.3	Arborescence du menu Mes réglages.....	54
10.4	Méthodes de saisie.....	54
10.5	Menu 0 Mise en service	54
10.6	Menu 1 Régler la machine.....	54
10.7	Menu 3 Date et heure	61
10.8	Menu 4 Informations nutritionnelles	63
10.9	Menu 6 Gestion des droits	64
11	Personnalisation et transfert des données.....	67
11.1	Aperçu	67
11.2	Arborescence du menu Personnalisation et transfert des données	68
11.3	Accéder au niveau entretien.....	69
11.4	Exigences relatives à vos médias.....	69
11.5	Chargement ou suppression de vos médias.....	70
11.6	Utilisation de vos supports publicitaires.....	70
11.7	Configuration de l'affichage des langues et des valeurs nutritives	71
11.8	Sauvegarder/charger les données	72
11.9	Restaurer les valeurs par défaut	72
12	Résolution des erreurs	73

12.1	Messages d'erreur	73
12.2	Conseils pour de bonnes boissons à base de café	74
12.3	Aide en cas de problèmes de qualité des produits	75
13	Mise hors service.....	76
13.1	Préparer la mise hors service	76
13.2	Mise hors service temporaire (jusqu'à 3 semaines).....	76
13.3	Mise hors service prolongée	76
13.4	Transport et stockage	77
13.5	Remise en service après une période de stockage ou de mise à l'arrêt prolongée	77
14	Éliminer les pièces	78
15	Caractéristiques techniques.....	79
15.1	Performances selon DIN 18873-2:2016-02	79
15.2	Caractéristiques techniques de la machine à café	79
15.3	Raccordements électriques de la machine à café	79
15.4	Câble d'alimentation secteur.....	80
	Index	81

1 POUR VOTRE SÉCURITÉ

1.1 Utilisation conforme aux prescriptions

1.1.1 Machine à café

- L'A800 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'A800 est conçue pour le traitement de grains de café entiers, de café moulu, de poudres compatibles et de lait frais.
- L'A800 est destinée à la préparation de boissons en conformité avec les présentes instructions et en accord avec ses caractéristiques techniques.
- L'A800 est destinée à une utilisation en intérieur.

Attention

- L'A800 ne convient pas à une utilisation en extérieur.

1.1.2 Appareils auxiliaires

Unité de de réfrigération

- L'unité de réfrigération 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.

Flavor Station

- La Flavor Station est exclusivement destinée à l'acheminement automatique de sirops et d'autres arômes liquides en vue de la préparation des boissons.

Attention

- La Flavor Station n'est pas adaptée à l'acheminement d'agents fluides épais tels que les sauces, comme par ex. sauce au chocolat.
- La Flavor Station ne convient pas pour le stockage de substances alcooliques ou explosives.

Système de décompte

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

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

- La A800 est destinée à une utilisation par du personnel formé.

- Tout opérateur de la A800 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 la A800 et des appareils auxiliaires.
- N'utilisez ni la A800 ni les appareils auxiliaires si vous ne connaissez pas leurs fonctions.
- N'utilisez pas la A800 si les conduites de raccordement de l'A800 ou des appareils auxiliaires sont détériorées.
- N'utilisez pas la A800 si la A800 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'A800 ou les appareils auxiliaires.
- Les enfants et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent utiliser l'A800 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'A800 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.

Symbole et mot-clé symbolisent la gravité du danger.



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

PRUDENCE indique des situations potentiellement dangereuses qui, si elles ne sont pas évitées, peuvent entraîner des blessures légères ou mineures.



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 secteurs, lignes ou connecteurs endommagés peuvent entraîner une électrocution.

- a) Ne raccordez pas au secteur de câble secteur, ligne ou connecteur endommagé(e).
- b) Remplacez les câbles secteurs, lignes ou connecteurs endommagés.
Lorsque le câble secteur est fixe, contactez votre technicien de maintenance. Lorsque le câble secteur n'est pas fixe, commandez et utilisez un nouveau câble secteur d'origine.
- c) Veillez à ce que la machine et le câble secteur 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 secteur 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 peut entraîner une électrocution.

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



AVERTISSEMENT

Danger de mort par électrocution

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**

Les surfaces de chauffe du chauffe-tasses peuvent provoquer des brûlures ou causer un incendie.

- a) Ne touchez pas les surfaces de chauffe brûlantes du chauffe-tasses.
- b) EN CAS DE BRÛLURE : refroidissez immédiatement la blessure et, selon la gravité, consultez un médecin.
- c) Ne déposez rien d'inflammable sur le chauffe-tasses.

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

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

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

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

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

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

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

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

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

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

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

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

**⚠️ ATTENTION****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 systèmes 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.

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
	Résultat ou résultat intermédiaire de l'opération

2.2 Symboles du logiciel

2.2.1 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

2.2.2 Symboles du tableau de bord



Lorsqu'un symbole s'allume sur le tableau de bord, une pression dessus permet d'afficher de plus amples informations et des instructions. En cas d'erreur, se référer au chapitre *Résolution des erreurs* [► 73].

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

Symbole	Désignation	Description
	Rinçage	La machine doit être rincée ou 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 individuels	
	Personnalisation	
	Information	
	Inactif	
	Veille	Commuter la machine en mode veille
	First Shot	Préchauffage système
	Porte	La porte est ouverte.
	Favoris	Touche Favoris, peut être attribuée à une fonction fréquemment utilisée
	Service/Réglage/Administration	
	Grain à gauche/droite	Moulin actif
	Produit double	Produire la quantité de boisson en double (prélèvement double)

Symbole	Désignation	Description
	Café en poudre	
	Chocolat	
	Lait froid	
	Lait	Le réservoir à lait est vide ou n'a pas été inséré correctement
	Détergent pour systèmes lait	Le détergent pour systèmes lait est vide (CleanMaster)

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.



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



Code couleurs des messages d'erreur

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

3 CONTENU DE LA LIVRAISON



Le contenu de la livraison peut 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)	567.0000.010
	Pastilles de nettoyage (Chine)	567.0000.016
	Pastilles de nettoyage (États-Unis/Canada)	567.0000.002
	Détergent pour système de lait (bouteille de dosage)	567.0000.005
	Détergent pour systèmes lait (bouteille de dosage) (USA/Canada)	567.0000.003
	Brosses de nettoyage	560.0003.728
	Brosse intérieure (option SU05)	560.0001.019
	Brosse pour flexible (option FM/MS)	560.0007.380

	Désignation de l'article	Référence
	Pinceau de nettoyage	560.0003.716
	Chiffon microfibre	560.0002.315
	Clé de réglage du moulin	560.0003.876
	Clé pour brise-jet et tuyau souple	560.0522.696
	Clé USB (4 Go)	560.0003.285
	Verre doseur	560.0002.653
	Plaque de grille récolte-gouttes	560.0484.609
	Kit de manuels	560.0001.663

4 IDENTIFICATION

4.1 Position de la plaquette signalétique

4.1.1 Machine à café



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

4.1.2 SU12

La plaquette signalétique du SU12 se trouve dans le compartiment réfrigérant.

4.1.3 SU05

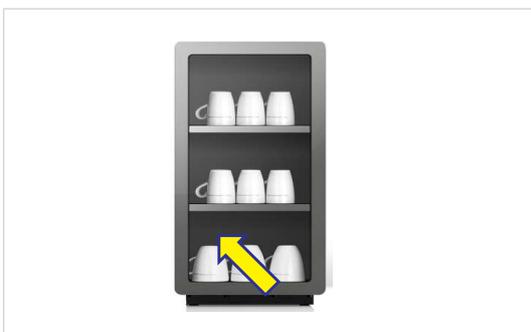


La plaquette signalétique du SU05 se trouve à l'intérieur, sur la porte.

4.1.4 FS3/FS6

La plaquette signalétique de la Flavor Station se trouve à l'intérieur.

4.1.5 CW



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

4.2 Code type

4.2.1 Machine à café

Code	Description
A800	Machine à café (machine automatique) Gamme : A Taille : 800
1G	1 moulin
2G	2 moulins
3G	3 moulins
1P	1 compartiment à poudre
2P	2 compartiments à poudre
EC	EasyClean
FM	FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
H1	Sortie d'eau chaude
S1	Lance de vapeur
S2	Autosteam (lance de vapeur avec capteur de température)
S3	Autosteam Pro (lance de vapeur avec capteur de température et consistance de la mousse de lait programmable)

4.2.2 Appareils auxiliaires

Code	Description
1C1M	1 machine à café, 1 type de lait
1C2M	1 machine à café, 2 types de lait
2C1M	2 machines à café, 1 type de lait
2C2M	2 machines à café, 2 types de lait
AC	Appareil de décompte
CW	Chauffe-tasses
EC	EasyClean
FM	FoamMaster (lait froid et chaud, mousse de lait froide et chaude)
FS3	Flavor Station avec 3 pompes à sirop
NM	Machine sans système lait (NoMilk)
SU05 EC	Unité de réfrigération (< 10 l) avec nettoyage EasyClean
SU12 CM	Unité de réfrigération (≥ 10 l) avec nettoyage CleanMaster
SU12 EC	Unité de réfrigération (≥ 10 l) avec nettoyage EasyClean
UC05	Unité de réfrigération sous table (< 10 l)
UT12 EC	Unité de réfrigération sous comptoir (≥ 10 l) avec nettoyage EasyClean

5 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

5.1 Machine à café

Introduction

La machine à café A800 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.



5.1.1 standard

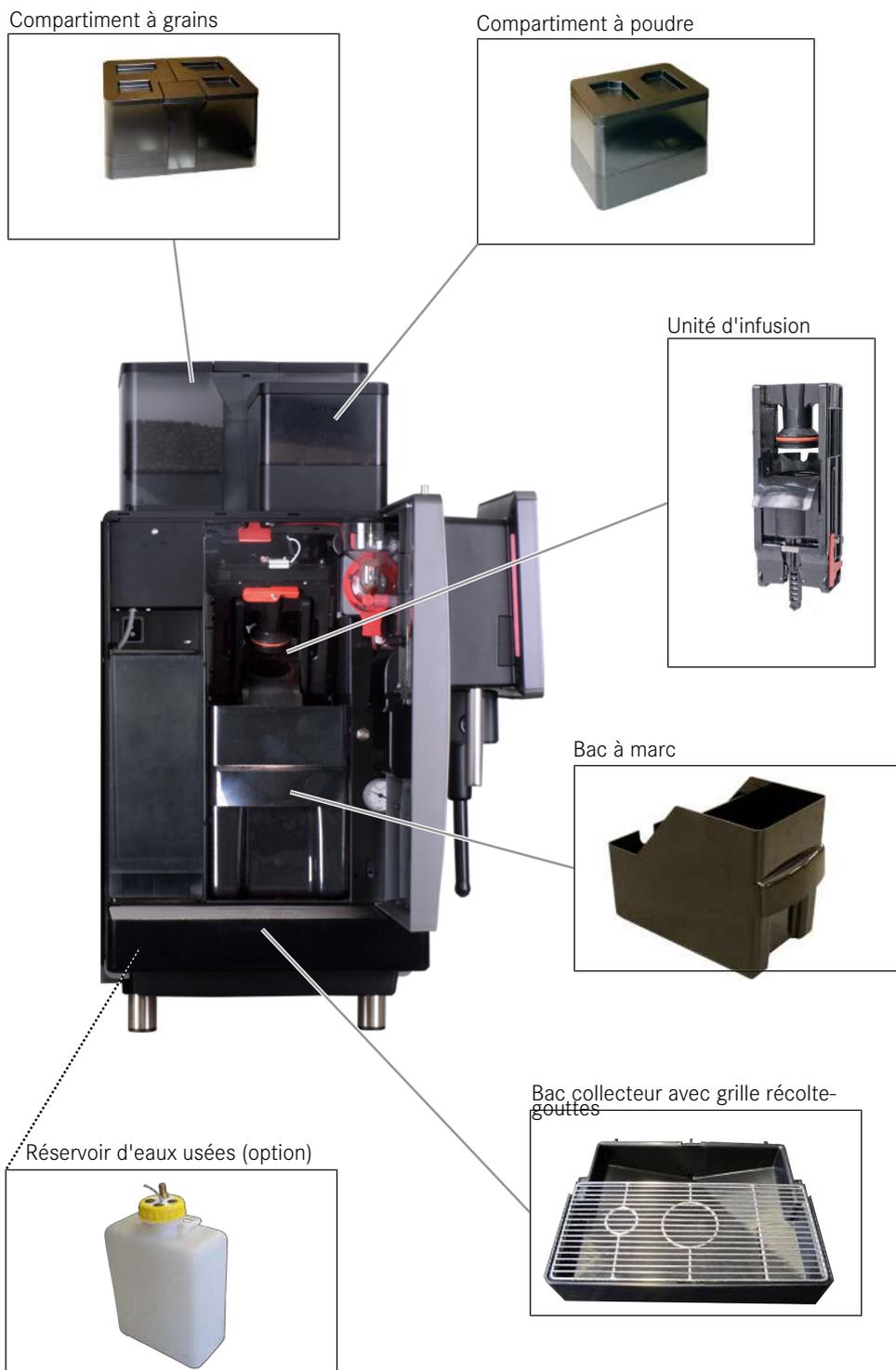
- Un moulin (arrière, gauche)
- Sortie d'eau chaude
- Buse de sortie avec réglage de la hauteur automatique
- Raccord d'eau

5.1.2 Options

- iQFlow
- Deuxième moulin (arrière, droite)
- Troisième moulin
- Compartiment à poudre (droite)
- Deuxième compartiment à poudre (gauche)
- Lance de vapeur

- Autosteam pour chauffage automatique du lait
- Autosteam pour le moussage automatique du lait
- Deux types de lait
- Éjection du marc de café
- Buse de sortie pots
- Compartiments à grains et à poudre refermables
- Pieds de réglage hauts (*Pieds de réglage [► 29]*)
- Capteur de tasse
- Réservoir d'eau externe
- First Shot
- M2M/préparation de télémétrie

5.1.3 Composants de la machine à café



5.2 Appareils auxiliaires

5.2.1 Composants de l'unité de réfrigération avec EasyClean



5.2.2 Unité de réfrigération SU12 FM EC



- Système de nettoyage automatique
- Raccordement possible à gauche ou à droite de la machine
- Verrouillable

Versions

- SU12 avec réservoir à lait de 12 l
- SU12 avec 2 réservoirs à lait de 4,5 l pour l'utilisation de 2 types de lait
- SU12 Twin avec 2 réservoirs à lait de 4,5 l pour le raccordement de 2 machines à café
- UT12 FM unité de réfrigération sous comptoir avec réservoir à lait de 12 l
- UT12 FM Twin unité de réfrigération sous comptoir avec 2 réservoirs à lait de 4,5 l pour le raccordement de 2 machines à café
- MU (montage sous comptoir)

5.2.3 Flavor Station FS3



Notre Flavor Station est à votre disposition en option pour les créations exceptionnelles. Avec la Flavor Station, vous pouvez compléter vos offres avec trois saveurs différentes.

5.2.4 Chauffe-tasses

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



5.2.5 Système de décompte

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

Interfaces :

- VIP

Systèmes de paiement :

- Monnayeur
- Changeur de monnaie
- Lecteur de cartes

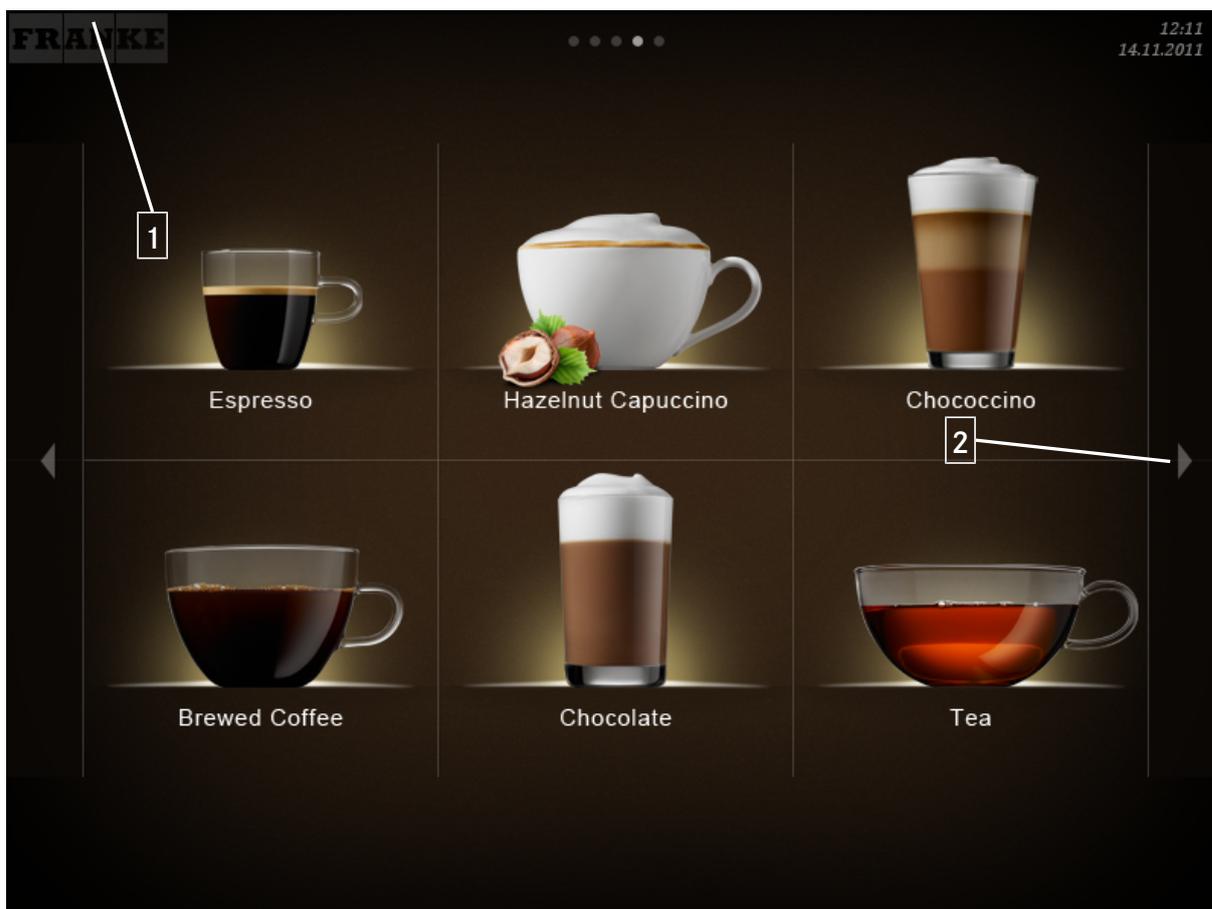
5.3 Vue d'ensemble des modes de fonctionnement



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

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

5.3.1 Interface utilisateur



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

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 au rendu photo-réaliste

5.3.3 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 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**.

Option de menu 1.12 Décompte

5.3.5 Mode de fonctionnement Inspire Me

Le mode de fonctionnement **Inspire Me** convient particulièrement pour l'utilisation en libre-service de la machine. Les boissons sont réparties en groupes. Vous pouvez ainsi offrir un aperçu de l'offre de boissons à votre client.

Structure de l'interface utilisateur :

- Niveau 1 : jusqu'à 6 cartes de menu avec sélection pré-filtrée
- Niveau 2 : jusqu'à 5 pages par carte de menu
- Niveau 3 : 6 ou 12 touches produit par page

Adaptations individuelles :

- Création de cartes de menu
- Agencement personnalisé des boissons

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 électrique à l'aide d'un commutateur.
- Le raccord d'eau doit être conforme aux *Exigences en matière d'alimentation en eau* [► 29] ainsi qu'aux réglementations locales et nationales en vigueur.
- La machine à café doit être raccordée à l'alimentation en eau au moyen du kit de tuyaux souples fourni. N'utilisez pas de tuyau d'eau existant.
- Préparez un repose-tasses stable et ergonomique (capacité de charge min. 150 kg). L'unité de commande doit se situer à hauteur des yeux.

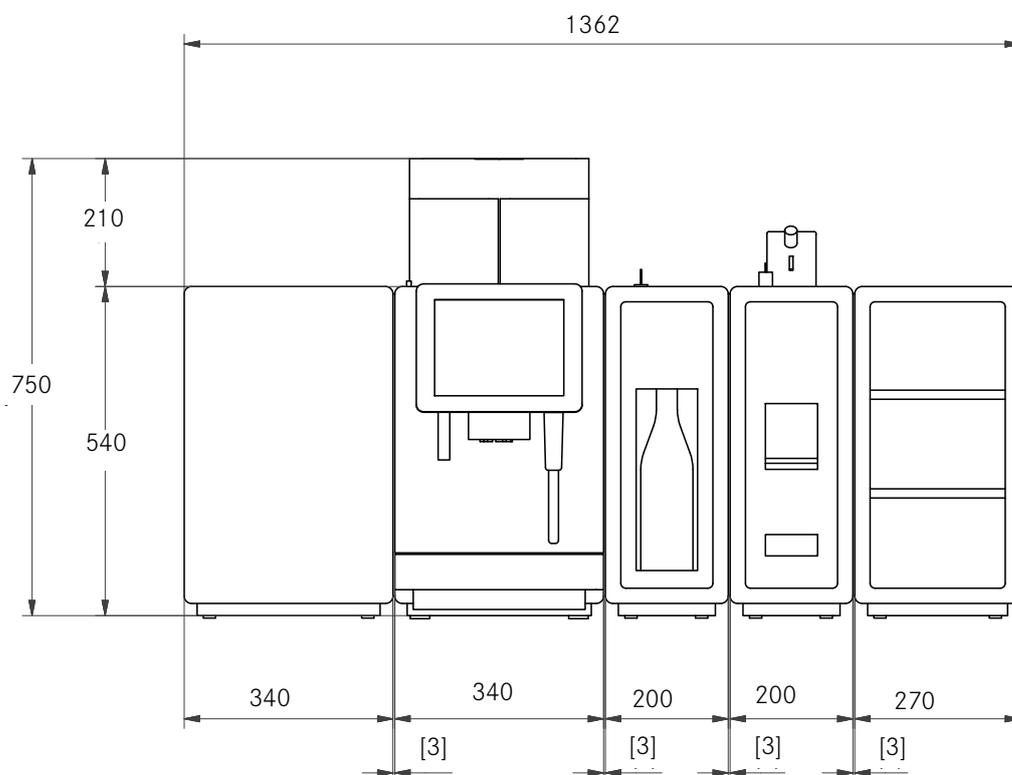


Vous devez avoir effectué les préparatifs avant l'installation de votre machine à café par votre technicien de service. Ce dernier est chargé de l'installation et de la première mise en service de votre machine à café. Il vous informera des fonctions de base.

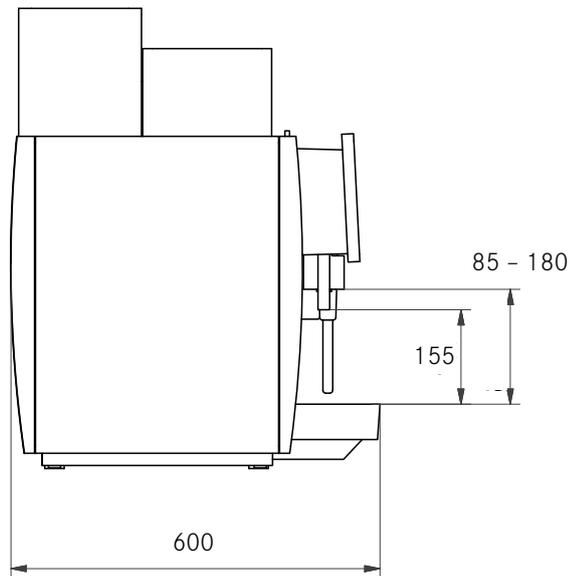
6.2 Dimensions de la machine à café avec le SU12 et d'autres appareils auxiliaires



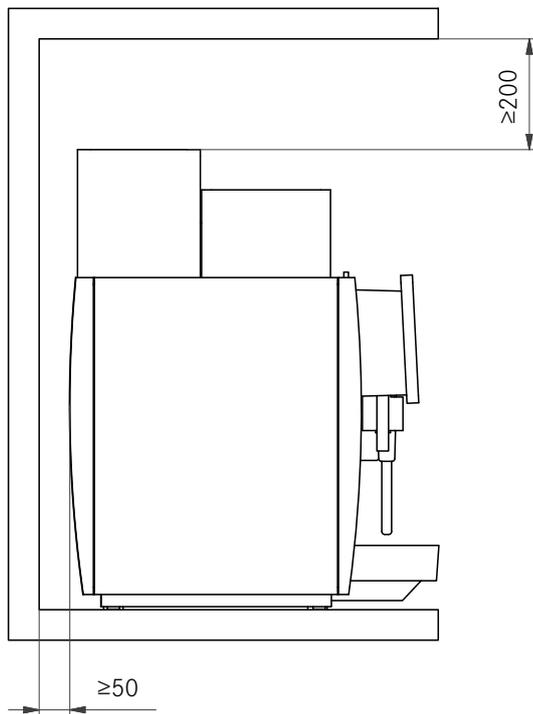
Les dimensions sont indiquées en millimètres.



A800 avec le SU12 et d'autres appareils auxiliaires



A800, Vue latérale



Dimensions sur le lieu de montage

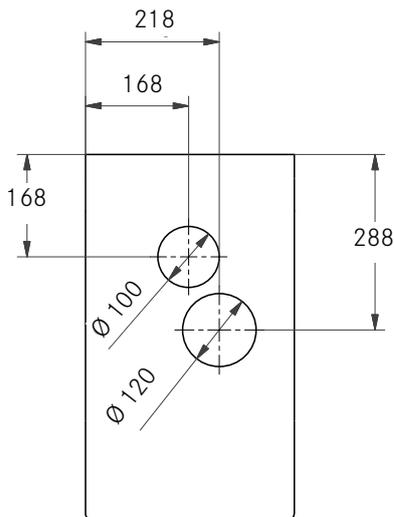


AVIS

Dommages en cas de surchauffe

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

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



Traversée des tuyaux dans le comptoir

6.2.1 Pieds de réglage

Des pieds de réglage de 40 mm de hauteur sont fournis. Des pieds de réglage plus hauts sont également disponibles en option.

Pieds de réglage hauts	Hauteur totale
40 mm standard	750 mm + 40 mm = 790 mm
70 mm (option)	750 mm + 70 mm = 820 mm
100 mm (option)	750 mm + 100 mm = 850 mm

6.3 Exigences en matière d'alimentation en eau

6.3.1 Raccordement d'eau

Pression de l'eau	80 – 800 kPa (0,8 – 8,0 bar)
Débit	> 0,1 l/sec
Température de l'eau	< 25 °C
Liaison avec raccord d'eau	Écrou-raccord G3/8 et tuyau métallique l = 1,5 m Raccorder seulement avec le jeu de tuyaux souples fournis

- 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 placé en amont. Le filtre doit pouvoir être retiré pour le nettoyage.
- L'eau ne doit pas être prélevée d'un système de détartrage domestique.
- Filtre avec au moins 100 mailles/pouce (UL)

6.3.2 Qualité de l'eau

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

- Couleur : claire
- Goût : frais et pur
- Odeur : sans odeur perceptible
- Pas de particules de rouille dans l'eau
- Osmose inverse : l'eau doit avoir une teneur en matières solides dissoutes d'au moins 30-50 ppm (30-50 mg/l) pour éviter un débordement du chauffe-eau.

Évaluer le risque de corrosion

La formule suivante peut être utilisée pour l'évaluer :

Conductivité calculée = conductivité mesurée [µS/cm] – (dureté totale mesurée [° dH GH] x constante)

- Conductivité mesurée en µS/cm,
- Dureté totale mesurée en ° dH GH
- Constante = 30 [µS/cm]/[° dH GH]

Conductivité calculée	Risque de corrosion
<200 µS/cm	faible
200 – 500 µS/cm	augmenté
>500 µS/cm	grand

Exemple de calcul :

- Conductivité mesurée 700 µS/cm
- Dureté totale mesurée 18° dH GH
- Conductivité calculée = 700 µS/cm – (18 x 30 µS/cm) = 160 µS/cm

Le résultat du calcul est de 160 µS/cm et signifie un faible risque de corrosion.

6.3.3 Évacuation de l'eau

- Deux tuyaux 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 pas d'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.



AVIS

Mauvaise qualité des boissons

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

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



1. Soulever le couvercle du compartiment à grains.



3. Replacer le couvercle.



2. Remplir de grains de café.

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 de lait



⚠ ATTENTION

Germes dans le lait cru

Les germes dans le lait cru peuvent nuire à la santé.

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



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

Domages sur la machine

L'utilisation de liquides inadaptés peut endommager la machine.

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



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

7.3.1 Remplir la SU05 EC de lait



1. Ouvrir la porte.



2. Allumer l'unité de réfrigération.



⇒ 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 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.



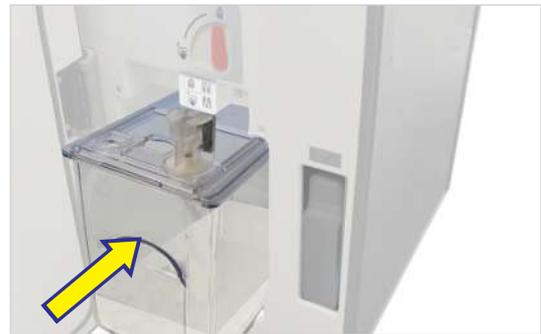
7. Fermer la porte.

7.3.2 Remplir la SU12 de lait

1. Ouvrir la porte.
2. Allumer l'unité de réfrigération.
 - ⇒ La température actuelle du compartiment réfrigérant s'affiche.



3. Extraire le réservoir à lait seulement jusqu'à ce que le verrou coulissant du couvercle du réservoir soit visible.
4. Pousser le verrou coulissant vers l'arrière.
5. Remplir le réservoir à lait de lait refroidi.



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



7. Fermer la porte.

7.4 Remplissage de la Flavor Station



Le commutateur pour allumer la Flavor Station se trouve à l'intérieur, sur la paroi arrière du côté gauche.

1. Déverrouiller la Flavor Station avec la clé.
2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage et ouvrir la Flavor Station.
3. Allumer la Flavor Station.
4. Tirer le support de bouteilles vers le haut.
5. Placer les bouteilles dans la Flavor Station.
6. Tirer le support de bouteilles vers le bas.
7. Pousser le raccord du tuyau souple vers le haut sur le tuyau souple.
8. Insérer le tuyau souple dans la bouteille.
9. Pousser le raccord du tuyau dans la tête de la bouteille.
10. Fermer la Flavor Station.

7.4.1 Préparer la Flavor Station



Dans les cas suivants, votre Flavor Station doit être préparée :

- a) Lors de la première mise en service
- b) Après chaque changement d'une bouteille de sirop

1. Accéder au niveau Entretien.
2. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.
3. Sélectionner **Préparation de la Flavor Station**.
4. Sélectionner **Démarrage**, puis confirmer.
 - ⇒ Les types de sirop sont préparés.
5. Suivre les instructions affichées sur l'interface utilisateur.
6. Répéter ces étapes pour toutes les bouteilles de sirop.

7.5 Régler le degré de mouture



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessures

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

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



Clé de réglage du moulin (560.0003.876)



Le changement du degré de mouture a une incidence sur la quantité de café. C'est pourquoi les moulins doivent être calibrés après le réglage du degré de mouture.

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



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



2. Ôter le compartiment à grains / à poudre par le haut.



3. Si nécessaire, régler le degré de mouture avec la clé de réglage de moulin.

- ⇒ Pour un degré de mouture plus fin, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- ⇒ Pour un degré de mouture plus grossier, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Mettre le compartiment à grains en place.
5. Contrôler le degré de mouture et le corriger le cas échéant.



6. Mettre le compartiment à grains en place.



7. Insérer le coulisseau de verrouillage jusqu'à la butée.

7.6 Vider le compartiment à grains



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



2. Ôter le compartiment à grains / à poudre par 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'à la 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.



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.



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



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 l'unité de réfrigération



AVIS

Lait tourné

Une réfrigération ou une hygiène insuffisante peut altérer le lait.

a) Utilisez uniquement du lait réfrigéré ().

b) Ne stockez le lait dans l'unité de refroidissement que pendant l'utilisation de cette unité de refroidissement.
Hors utilisation, p. ex. durant la nuit, stockez 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.



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.



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 conductrices du lait et le compartiment réfrigérant.



5. Mettre en place le réservoir à lait nettoyé.



6. Éteindre l'unité de réfrigération lorsque son fonctionnement n'est plus nécessaire. Laisser la porte de l'unité de réfrigération entrouverte lorsqu'elle est éteinte 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. Mettre un récipient approprié sous la buse de sortie.
2. Sélectionner un produit.
 - ⇒ L'aperçu des produits Drink Selection s'affiche.
4. Lancer la préparation en appuyant sur la touche verte.
 - ⇒ La préparation est lancée.



3. Sélectionner les options de produit.



- ⇒ 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 :

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

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



2. Sélectionner les options de produit.



3. Sélectionner un produit.
 - ⇒ La préparation est lancée.



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



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

⇒ La préparation suivante est lancée.

⇒ La sélection de produits s'affiche.

⇒ Tous les produits sont préparés.

8.3 Prélèvement des boissons avec Inspire Me

1. Mettre un récipient approprié sous la buse de sortie.
2. Faire défiler les cartes de menu.
3. Sélectionner la carte de menu souhaitée d'une pression du doigt.
 - ⇒ L'aperçu des boissons s'affiche.
4. Sélectionner un produit.
 - ⇒ L'aperçu des produits Drink Selection s'affiche.

5. Sélectionner les options de produit.

6. Lancer la préparation en appuyant sur la touche verte.

⇒ La buse de sortie s'abaisse.

⇒ La préparation est lancée.

⇒ Les cartes de menu s'affichent.

⇒ Le produit est préparé.

8.4 Prélever une boisson avec du café moulu

Exemple : Quick Select



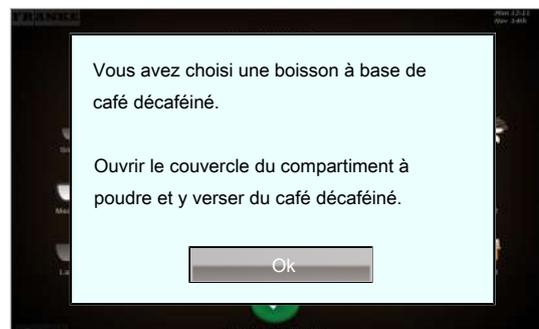
Seul du café moulu peut être utilisé. Il n'est pas possible d'utiliser du café instantané soluble à l'extrait de café déshydraté.

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



2. Appuyer sur la touche de sélection **Café décaféiné**.

⇒ La touche de sélection **Café décaféiné** s'allume.



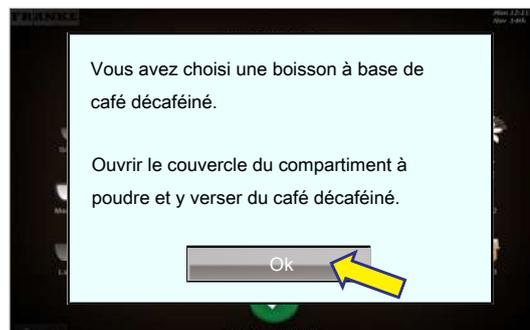
⇒ Le message suivant s'affiche :



3. Ouvrir le clapet d'insertion.
4. Remplir de poudre.



5. Refermer le clapet d'insertion.



6. Valider le message en appuyant sur **Ok**.
 - ⇒ La préparation est lancée.
 - ⇒ La sélection de produits s'affiche.
 - ⇒ Le produit est préparé.

8.5 Prélèvement d'eau chaude

Exemple : Quick Select



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



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



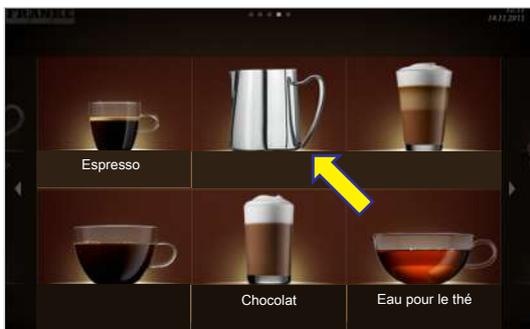
2. Sélectionner **Eau pour le thé**.



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

8.6 Sortie de vapeur

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.

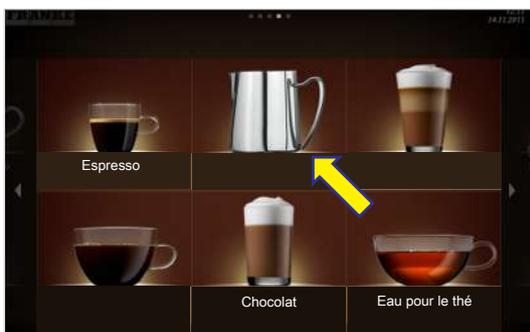
⇒ L'aperçu des boissons s'affiche.



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

8.6.1 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.

8.7 Sortie de vapeur (Autosteam/Autosteam Pro)



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

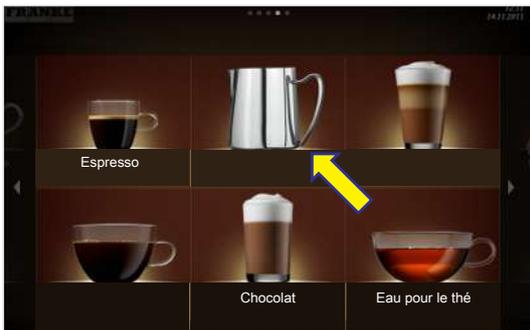


Avec la fonction Purger à la vapeur, l'eau de condensation est éliminée de la lance de vapeur.

1. Actionner la touche Purge de vapeur 



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

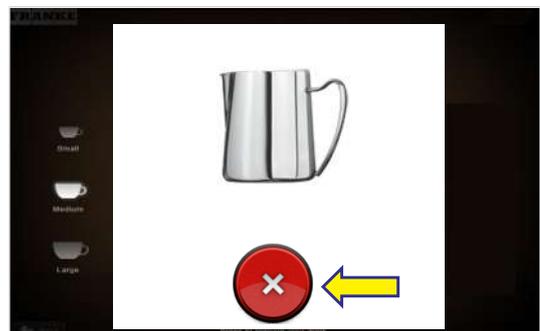


3. Sélectionner **Sortie de vapeur**.

⇒ La sortie de vapeur démarre.

⇒ La sortie de vapeur s'arrête automatiquement lorsque votre boisson atteint la température prescrite.

⇒ L'aperçu des boissons s'affiche.



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

5. Actionner la touche Purge de vapeur 

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

Nettoyage incorrect du groupe d'infusion

Nettoyer le groupe d'infusion dans un lave-vaisselle peut endommager le groupe d'infusion.

- a) Rincez le groupe d'infusion sous le robinet d'eau.



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

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.



3. Laver les pièces.



4. Rincer soigneusement les pièces.



5. Sécher les pièces.

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
- Détergent pour systèmes lait

9.4 Démarrer le nettoyage

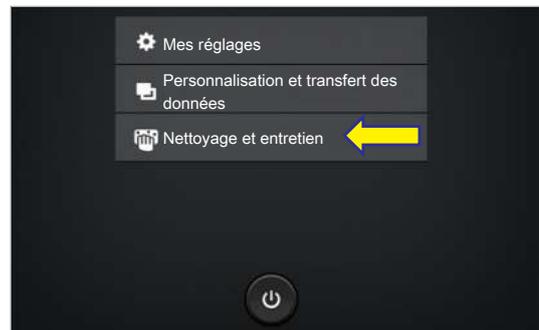


Le nettoyage automatique effectue le nettoyage de la machine à café, de l'unité de refroidissement et de la Flavor Station (si disponible).

9.4.1 Démarrer le nettoyage dans le menu Nettoyage et entretien



1. Appuyer sur le logo Franke.



4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [► 53]*

3. Appuyer sur **Ok**..



5. Sélectionner **Nettoyer la machine à café**.

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

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

⇒ La machine indique l'étape suivante.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

- 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 Rincer la machine à café



⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

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

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



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

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



1. Appuyer sur le logo Franke.

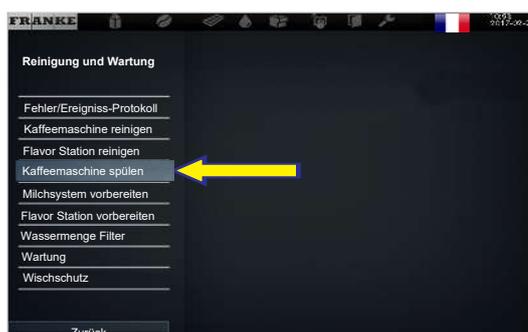


4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [► 53]*

3. Appuyer sur **Ok**..



5. Sélectionner **Rincer la machine à café** et confirmer.

⇒ La machine à café est rincée.

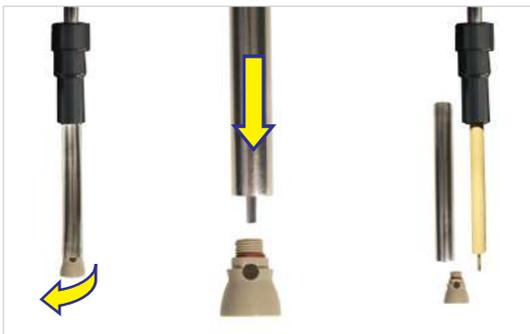
9.6 Nettoyage du brise-jet



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

9.7 Nettoyage des composants de l'Autosteam Pro/S3

1. Arrêter la machine.
2. Ouvrir la porte. Laisser la porte ouverte pendant le nettoyage.



3. Dévisser la buse à vapeur.
4. Démonter le tube de protection en tirant vers le bas.



5. Nettoyer l'intérieur de la buse à vapeur avec une brosse.



6. Tremper le tube de protection et la buse à vapeur dans de l'eau chaude mélangée à du détergent doux.
7. Rincer et sécher soigneusement le tube de protection et la buse à vapeur.



8. Nettoyer le tube de vapeur sur la machine à l'aide d'un chiffon.



9. Pousser le tube de protection sur le tube de vapeur et monter la buse à vapeur.

10. Fermer la porte.



11. Essuyer la lance de vapeur avec un chiffon.

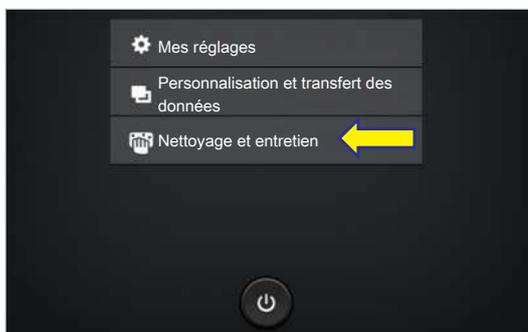
9.8 Nettoyage de l'écran



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



1. Appuyer sur le logo Franke.



4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [► 53]*

3. Appuyer sur **Ok**..



5. Sélectionner **Protection lavage**.

⇒ L'interface utilisateur est bloquée pendant 20 secondes.

6. Nettoyer l'écran.



⇒ Le niveau entretien apparaît.

10 CONFIGURATION

10.1 Accéder au niveau entretien

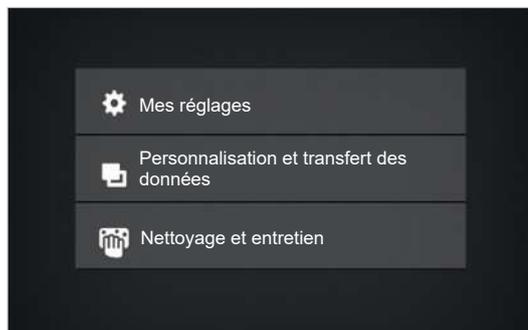


1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN [► 53]*

3. Appuyer sur Ok..



4. Sélectionner le menu.

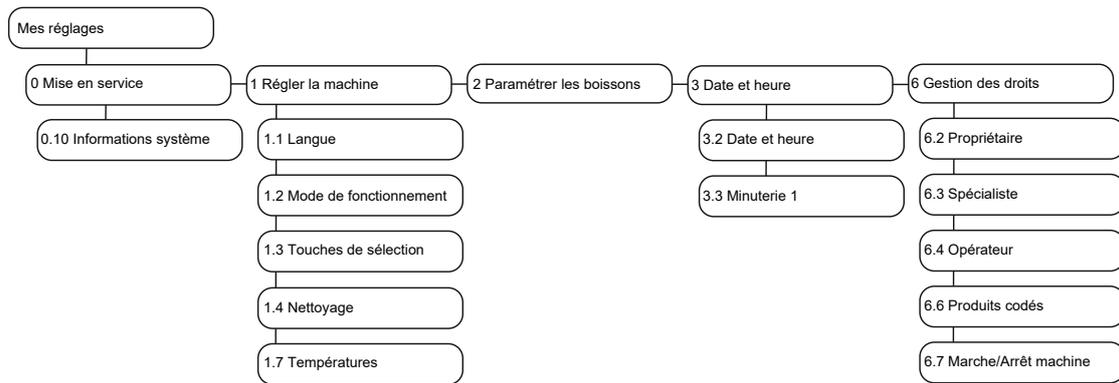
10.2 Codes PIN

Des codes PIN par défaut sont attribués en usine :

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

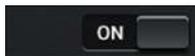
Avec le rôle Propriétaire, vous pouvez consulter et modifier les codes PIN pour les produits codés et la mise en marche/arrêt de la machine dans le menu **Mes réglages > 6 Gestion des droits**.

10.3 Arborescence du menu Mes réglages

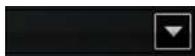


Selon la configuration de votre machine, certaines options de menu ne sont pas affichées.

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 Menu 0 Mise en service

10.5.1 Option de menu 0.10 Informations système



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

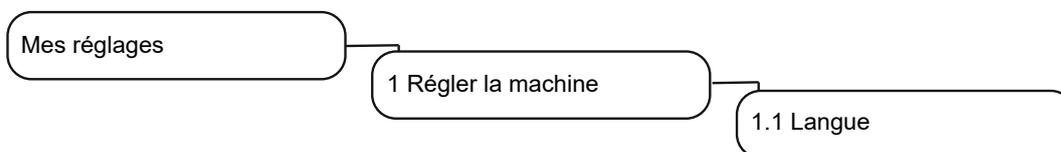
10.6 Menu 1 Régler la machine

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

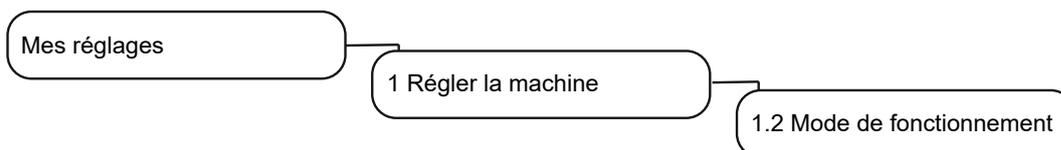
- Régler le nettoyage
- Effectuer des réglages de température

10.6.1 Option de menu 1.1 Langue



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sélectionner la langue	de, en, fr, bg, cs, da, es, es-US, et, fi, fr-CA, hr, hu, it, ja, ko, lt, lv, nl, no, pl, pt-BR, ro, ru, sk, sl, sr, sv, tr, uk, zh-CN, zh-TW	<ul style="list-style-type: none"> - La langue de l'interface utilisateur change immédiatement - Par défaut : de (allemand)

10.6.2 Option de menu 1.2 Mode de fonctionnement



Mode de fonctionnement

Scénario d'utilisation > Service à table

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Scénario d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Service à table - (Libre-service) 	
Produits par page	<ul style="list-style-type: none"> - 4 - 9 - 16 	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de produits affichés simultanément - Par défaut : 4
Représentation	<ul style="list-style-type: none"> - Photoréaliste - Dessin 	Par défaut : Photoréaliste
Mode automatique	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Oui : tous les produits présélectionnés sont servis sans devoir appuyer une nouvelle fois sur une touche - Non : chaque produit doit être déclenché avec la touche de démarrage - Par défaut : Non
Pause entre les produits	1 à 10 secondes	<ul style="list-style-type: none"> - Apparaît lorsque le Mode automatique est activé - Palier : 1
Indication de la durée d'infusion	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Afficher Purger la lance de vapeur à la vapeur	- Oui - Non	Par défaut : Non

Scénario d'utilisation Libre-service

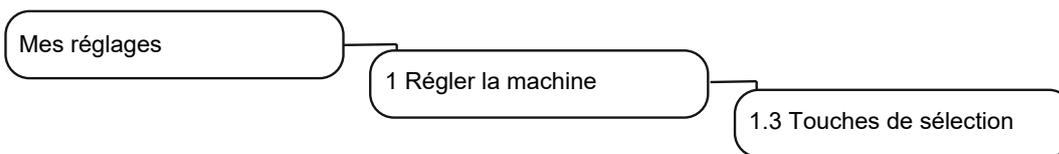
Scénario d'utilisation > Libre-service

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Scénario d'utilisation	- Libre-service - (Service à table)	
Mode de fonctionnement	- Quick Select - Inspire Me	- Par défaut : Quick Select - En cas de scénario d'utilisation Libre-service, il est possible de choisir entre Quick Select et Inspire Me (Inspire Me pas disponible sur A400).
Produits par page	- 6 - 12 - 20	- Nombre de produits affichés simultanément - Par défaut : 6
Adapter les boissons	- Oui - Non	- Possibilité pour les clients en libre-service d'adapter la boisson sélectionnée selon l'attribution des touches de sélection - Par défaut : Non
Images clients	- Oui - Non	- Activation des images spécifiques au client - Pour le scénario d'utilisation Libre-service , mode de fonctionnement Quick Select - Par défaut : Non

Options

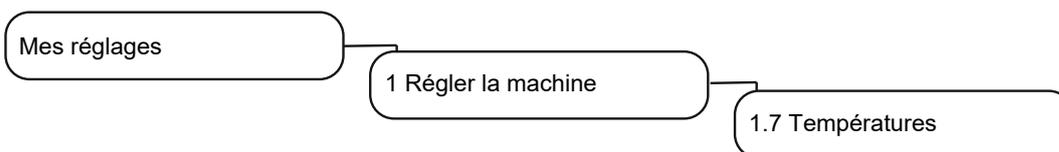
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Produits codés	- Oui - Non	- L'option Produits codés permet de verrouiller des produits sélectionnés - Les produits codés ne peuvent être prélevés qu'après la saisie d'un code PIN (voir chap. 6. Gestion des droits, p. 105) - Par défaut : Non

10.6.3 Option de menu 1.3 Touches de sélection



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Options de produit	<ul style="list-style-type: none"> - Small - Medium - Large - 2x - Décaféiné - Arôme 1-6 - 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 - Neuf touches et plus sont affichées, mais dans un format réduit <p>Recommandation :</p> <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 sélectionnée. - Texte libre : saisir la 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

10.6.4 Option de menu 1.7 Températures



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

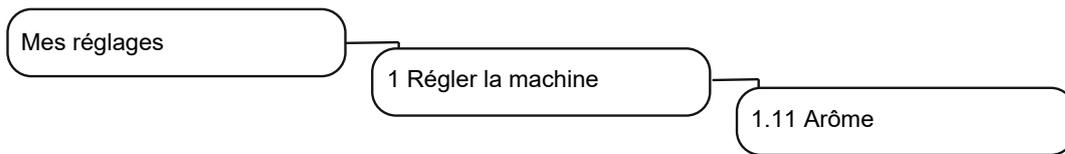
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Café	-20 à +20	<ul style="list-style-type: none"> - La température dans le chauffe-eau café est pré-réglée par le technicien de service - Le pourcentage de la température réglée peut être adapté à l'aide du curseur
Vapeur	-20 à +20	<ul style="list-style-type: none">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

10.6.5 Option de menu 1.10 Système lait

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Type de construction/ Configuration	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de système lait - FoamMaster - Système lait - FM EC - FoamMaster Twin - Two Step 	Affichage du système lait qui a été configuré dans l'Option de menu 0.1 Machine
Type de lait 1		Affichage du Type de lait 1 qui a été configuré dans l'Option de menu 0.2 Configuration
Type de lait 2		Affichage du Type de lait 2 qui a été configuré dans l'option de menu Option de menu 0.2 Configuration

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Surveillance	<ul style="list-style-type: none"> - W : cloison interne - L : conduite de lait - W/L: paroi intérieure et conduite de lait - Sans 	<ul style="list-style-type: none"> - W : cloison interne : le niveau de remplissage du lait est surveillé par un capteur capacitif sur la cloison interne latérale de l'unité de refroidissement - Lorsque le niveau passe sous le niveau minimum, les messages d'erreur suivants apparaissent : <ul style="list-style-type: none"> Lait 1 : E620, après écoulement du temps réglé sous Avertissement vide E619 Lait 2 : E622, après écoulement du temps réglé sous Avertissement vide E621 - Si du lait a été ajouté, le système lait est automatiquement préparé lors du prélèvement d'un produit à base de lait - L : conduite de lait : le niveau de remplissage du lait est surveillé par un capteur conducteur dans la conduite de lait. <ul style="list-style-type: none"> - Si le lait ne coule pas à travers la conduite de lait, les messages d'erreur 617 (lait 1) ou 618 (lait 2) apparaissent. Le prélèvement d'un produit à base de lait est immédiatement interrompu et les produits sont bloqués - Si lors de la distribution d'un produit à base de lait, le lait est épuisé, le message d'erreur Interruption du produit pour épuisement de lait entier s'affiche. L'utilisateur a alors la possibilité de remplir le lait dans un processus guidé, de préparer le système lait et de répéter le prélèvement annulé du produit. Si l'utilisateur met fin au processus, l'argent inséré est perdu lorsque le système de décompte est en marche - Sans : aucune surveillance du niveau de remplissage du lait - Par défaut FM : cloison - Par défaut MS : conduite de lait
Avertissement vide	0-40 s	<ul style="list-style-type: none"> - Le paramètre n'est affiché qu'en cas de surveillance W : cloison interne - Par défaut : 30,0 s

10.6.6 Option de menu 1.11 Flavor

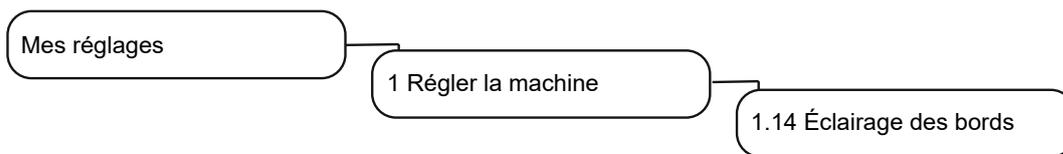


Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Comptage activé	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Oui : les produits à base de Flavor sont comptés - Non : les produits à base de Flavor ne sont pas comptés - Par défaut : Non

Flavor 1-6

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Flavor 1-6	Liste des types de sirop	<ul style="list-style-type: none"> - Seuls les types de Flavor enregistrés ici seront disponibles ultérieurement dans les réglages des boissons - Si Défini par l'utilisateur est sélectionné, les types de Flavor peuvent être dénommés librement
Nom du Flavor 1-6	Défini par l'utilisateur	<p>Il est possible de saisir des noms dédiés pour les types de Flavor</p> <p>Remarque : les types de Flavor saisis manuellement ne changent pas lors du changement de langue</p>
Niveau de sirop faible	0-5000 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Saisie de la quantité restante à partir de laquelle le message Type de sirop 1 presque vide apparaît - Par défaut : 200 ml
Sirop vide	0-5000 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Saisie de la quantité restante à partir de laquelle le message Type de sirop 1 vide apparaît. Le type de sirop est alors bloqué - Par défaut : 10 ml

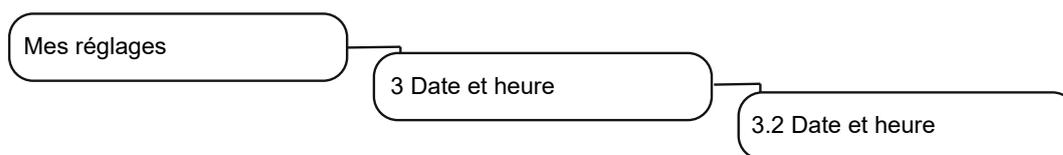
10.6.7 Option de menu 1.14 Éclairage des bords



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sélectionner l'éclairage	<ul style="list-style-type: none"> - Arrêt - Rouge, vert, bleu, jaune, cyan, magenta, blanc - Clignotement - Dégradé de couleurs - Défini par l'utilisateur 	<ul style="list-style-type: none"> - Arrêt : pas d'éclairage des bords - Rouge, vert, etc. : les bords sont éclairés dans la couleur choisie - Clignotant : lumière clignotante - Dégradé de couleurs : la couleur change en permanence - Défini par l'utilisateur : les couleurs peuvent être définies individuellement en saisissant leurs valeurs RVB - Valeur par défaut : Dégradé de couleurs
Éclairage des bords rouge	0-100 %	Saisie de valeurs RVB pour une couleur définie par l'utilisateur
Éclairage des bords vert		
Éclairage des bords bleu		
Affichage de l'erreur sur l'éclairage des bords	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Oui : affichage de l'erreur sur l'éclairage des bords activé - Non : pas d'affichage de l'erreur sur l'éclairage des bords

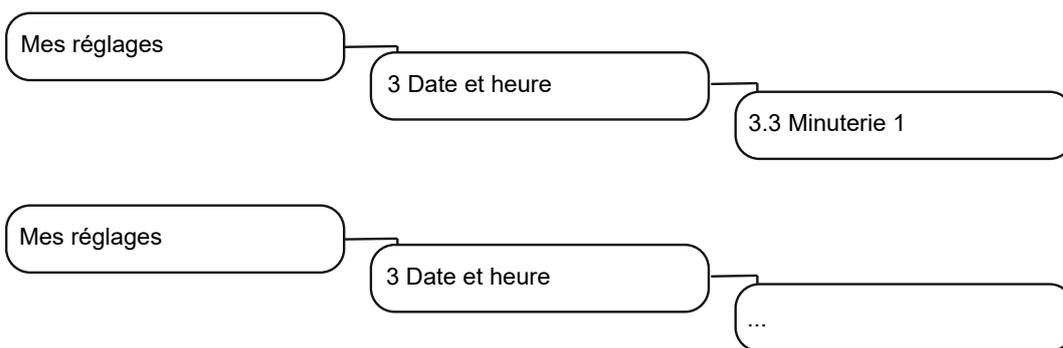
10.7 Menu 3 Date et heure

10.7.1 Option de menu 3.2 Date et heure



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Affichage 12/24 heures	<ul style="list-style-type: none"> - 12 heures - 24 heures 	
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	Liste de sélection Fuseaux horaires	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner le fuseau horaire dans la liste - Par défaut : UTC+0100 (Europe) Zurich

10.7.2 Options de menu 3.3–3.6 Programmeur 1–4



Mise en marche automatique

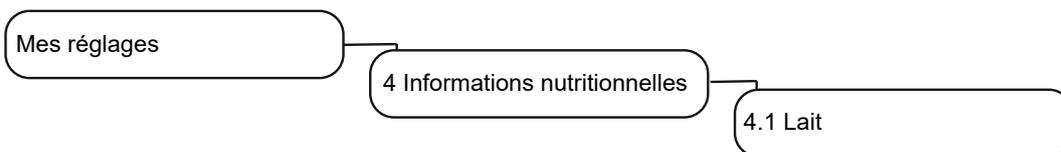
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Activé	- Oui - Non	Activer ou désactiver le programmeur
Heure	0-23/0-11	Sélectionner l'heure d'allumage (heure)
Minute	0-59	Sélectionner l'heure d'allumage (minute)
lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche	- Oui - Non	Activer ou désactiver le programmeur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

Arrêt automatique

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

10.8 Menu 4 Informations nutritionnelles

10.8.1 Option de menu 4.1 Lait

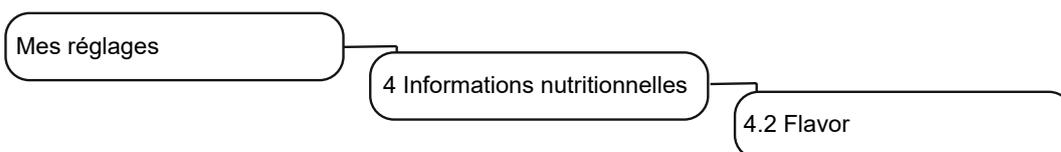


Type de lait 1/Type de lait 2

Saisir les informations nutritionnelles pour 100 ml

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre	Nombre	Saisir la teneur en sucre en g par 100 ml
Matières grasses (%)	Nombre	Saisir la teneur en matières grasses en %
Protéines (g)	Nombre	Saisir la teneur en protéine en g par 100 ml
Calories	Nombre	Saisir la valeur énergétique en kilocalories (kcal)
[Liste des allergènes fréquents et de la composition]	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Saisir la composition ou les allergènes du type de lait utilisé - Par défaut : Non
Autres allergènes	Défini par l'utilisateur	Indiquer les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

10.8.2 Option de menu 4.2 Flavor



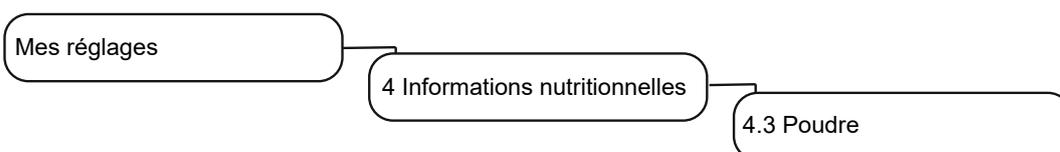
Flavor 1-3

Saisir les informations nutritionnelles pour 100 ml

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre	Nombre	Saisir la teneur en sucre en g par 100 ml
Matières grasses (%)	Nombre	Saisir la teneur en matières grasses en %
Protéines (g)	Nombre	Saisir la teneur en protéine en g par 100 ml

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Calories	Nombre	Saisir la valeur énergétique en kilocalories (kcal)
[Liste des allergènes fréquents et de la composition]	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Saisir la composition ou les allergènes du type de lait utilisé - Par défaut : Non
Autres allergènes	Défini par l'utilisateur	Indiquer les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

10.8.3 Option de menu 4.3 Poudre



Doseur de poudre position 3/4

Saisir les informations nutritionnelles pour 100 ml

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Sucre	Nombre	Saisir la teneur en sucre en g par 100 ml
Matières grasses (%)	Nombre	Saisir la teneur en matières grasses en %
Protéines (g)	Nombre	Saisir la teneur en protéine en g par 100 ml
Calories	Nombre	Saisir la valeur énergétique en kilocalories (kcal)
[Liste des allergènes fréquents et de la composition]	<ul style="list-style-type: none"> - Oui - Non 	<ul style="list-style-type: none"> - Saisir la composition ou les allergènes du type de lait utilisé - Par défaut : Non
Autres allergènes	Défini par l'utilisateur	Indiquer les ingrédients ou allergènes qui ne figurent pas dans la liste

10.9 Menu 6 Gestion des droits



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

Option de menu	Code PIN (valeurs par défaut)
6.2 Propriétaire	1111
6.3 Spécialiste	2222
6.4 Opérateur	7777

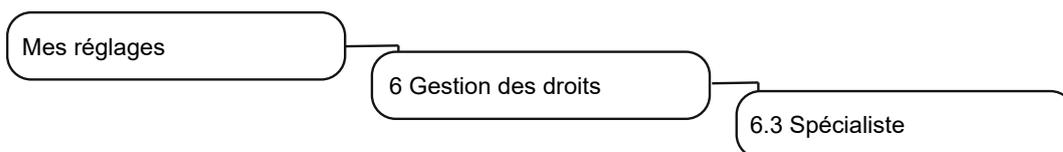
Option de menu	Code PIN (valeurs par défaut)
6.6 Produits codés	8888
X6.8/X6.7	9999

10.9.1 Option de menu 6.2 Exploitant



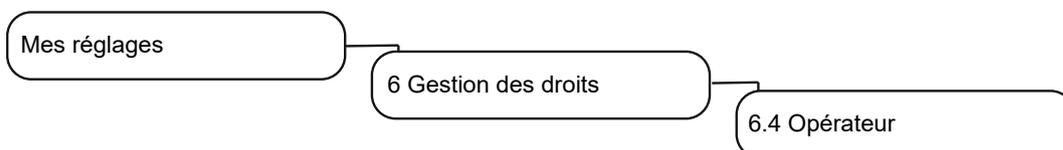
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Code 4 chiffres	Saisir nouveau code PIN	- Autorisations : accès à Mes réglages ; ouvrir Compteurs - Code PIN par défaut : 1111
PIN défini	- Oui - Non	- Oui : le code PIN est défini et utilisé - Non : le code PIN n'est pas utilisé

10.9.2 Option de menu 6.3 Expert



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Code 4 chiffres	Saisir nouveau code PIN	- Autorisations : accès limité à Mes réglages ; ouvrir le compteur de produits - Code PIN par défaut : 2222
PIN défini	- Oui - Non	- Oui : le code PIN est défini et utilisé - Non : le code PIN n'est pas utilisé

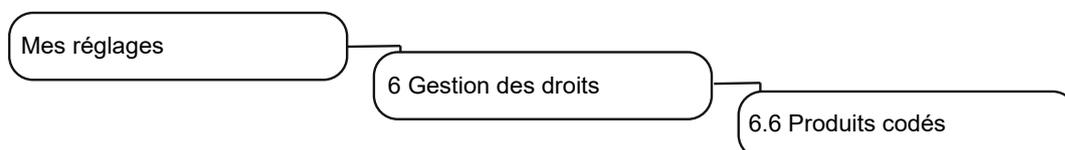
10.9.3 Option de menu 6.4 Utilisateur



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Code 4 chiffres	Saisir nouveau code PIN	- Pas d'accès à Mes réglages ; ouvrir le compteur de produits ouvrir Compteurs - Code PIN par défaut : 7777

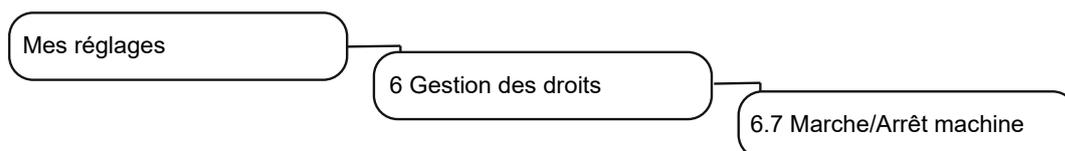
Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
PIN défini	- Oui - Non	- Oui : le code PIN est défini et utilisé - Non : le code PIN n'est pas utilisé

10.9.4 Option de menu 6.6 Produits codés



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Code 4 chiffres	Saisir nouveau code PIN	
PIN défini	- Oui - Non	- Oui : le code PIN est défini et est utilisé pour les produits avec cadenas - Non : le code PIN n'est pas utilisé

10.9.5 Option de menu 6.7 Marche/Arrêt machine



Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Code 4 chiffres	Saisir nouveau code PIN	
PIN défini	- Oui - Non	- Oui : le code PIN est défini et utilisé - Non : le code PIN n'est pas utilisé

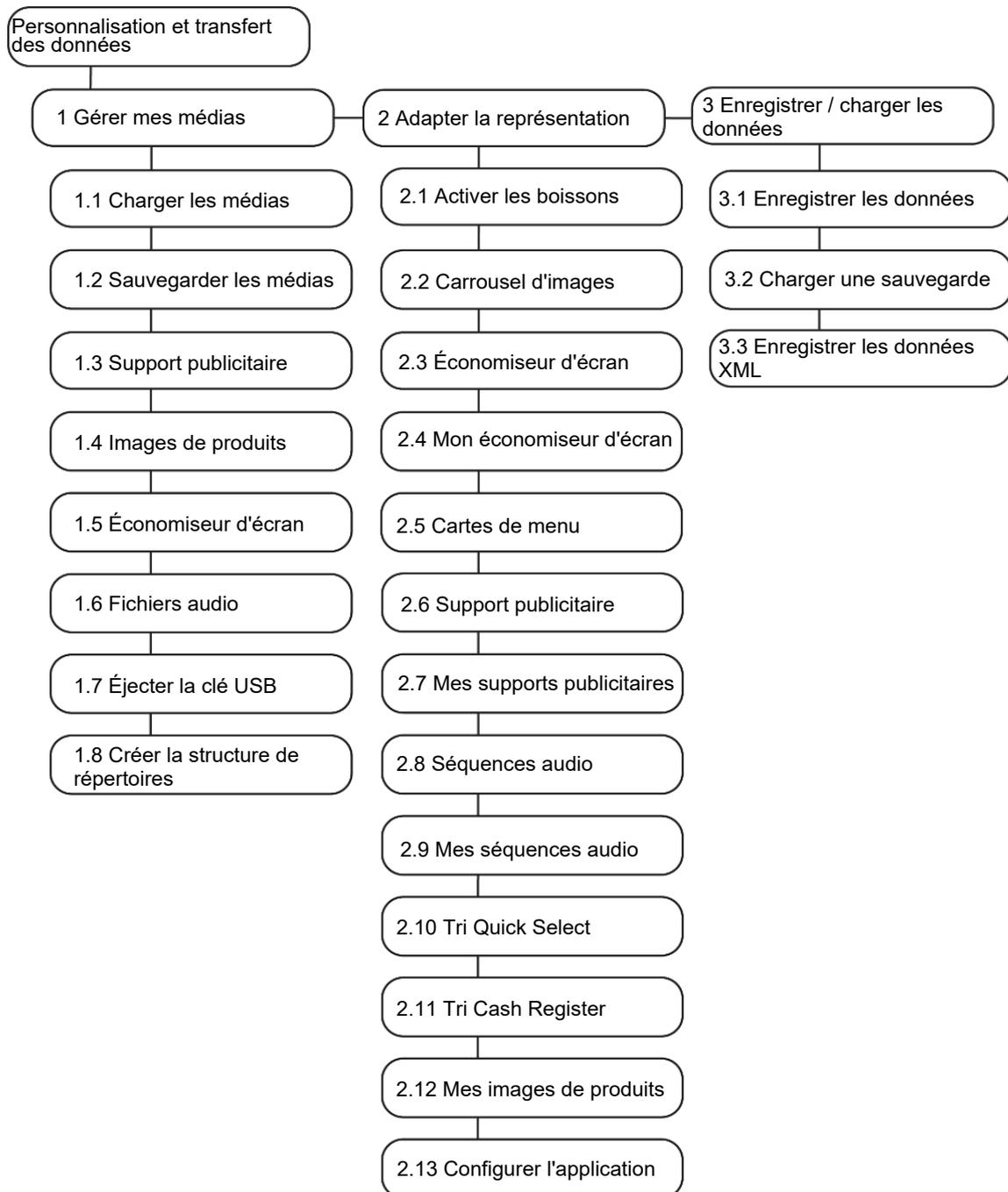
11 PERSONNALISATION ET TRANSFERT DES DONNÉES

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 machine 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 produits 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* [▶ 42] (si disponible) et *Quick Select* [▶ 41].

Les fonctions audio ne sont disponibles que sur l'A1000.

11.3 Accéder au niveau entretien



1. Appuyer sur le logo Franke.



2. Saisir le code PIN. *Codes PIN* [▶ 53]

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	Fichiers audio (A1000)	Fichiers vidéo (support publicitaire)
Taille	800 x 600 px	430 x 274 px	800 x 600 px	-	Max. 800 x 600 px (4:3) ou 800 x 450 px (16:9)
Formats des données	PNG avec 24 octets	PNG avec 24 octets et, le cas échéant, canal alpha 8 octets	PNG avec 24 octets	MP3, débit binaire : max. 128 kbps Fréquence d'échantillonnage : max. 44,1 kHz, 16 octets (stéréo) Connexion haut-parleur : prise jack 3,5 mm	AVI (Codec H263, DivX/Xvid, MPEG-4 Part 2) Débit binaire : max. 200 kbps Fréquence de trame : max. 25 fps

Médias	Images publ. (support publicitaire)	Images de produits	Économiseur d'écran	Fichiers audio (A1000)	Fichiers vidéo (support publicitaire)
Répertoire de sauvegarde sur la clé USB	Dossier : \ <i>QML-Files</i> \rc \ <i>custom</i> \ <i>images</i>	Dossier : \ <i>QML-Files</i> \ <i>rc</i> \custom \ <i>drinks</i>	Dossier : \ <i>QML-Files</i> \ <i>rc</i> \custom \ <i>screensavers</i>	Dossier : \ <i>QML-Files</i> \rc \ <i>custom</i> \audio	Dossier : \ <i>QML-Files</i> \rc \ <i>custom</i> \images

11.5 Chargement ou suppression de vos médias



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

Mémoire disponible : 50 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 (sans multimédia).

Action 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 le 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 1.4 Images de produits 1.5 Économiseur d'écran 1.6 Fichiers audio (A1000)	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir le menu souhaité Sélectionner les médias inutiles 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 : <p style="text-align: center;">Le média existant est remplacé</p>

11.6 Utilisation de vos supports publicitaires

11.6.1 Configuration de vos supports publicitaires

Option de menu 2.7 Mes supports publicitaires



Les supports publicitaires activés peuvent être utilisés pour chaque boisson dans l'option de menu **Mes réglages** > 2 Paramétrer les boissons.

Action 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

11.6.2 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.

Action 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

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

Action 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 - Les drapeaux peuvent être remplacés avec le FSTA
Régler le temps d'attente pour le changement de langue	2.13 Configurer l'application	<ul style="list-style-type: none"> - Régler le timeout avant de rebasculer sur la langue par défaut
Afficher les informations nutritionnelles	2.13 Configurer l'application	<ul style="list-style-type: none"> - Activer les informations nutritionnelles

11.8 Sauvegarder/charger les données

11.8.1 Sauvegarder les données

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

11.8.2 Charger les données

Action souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Exporter la configuration et les médias	3.2 Charger une sauvegarde	<ul style="list-style-type: none"> - Charger des données sauvegardées (configuration, médias Franke, médias propres) - Éjecter la clé USB

11.8.3 Sauvegarder les données XML

Action souhaitée	Option de menu	Information/instruction
Enregistrer les données XML	3.3 Enregistrer les données XML	Exporter les données d'exploitation comme les données d'entretien, le protocole d'erreur ou les compteurs de produits et de machine

11.9 Restaurer les valeurs par défaut

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

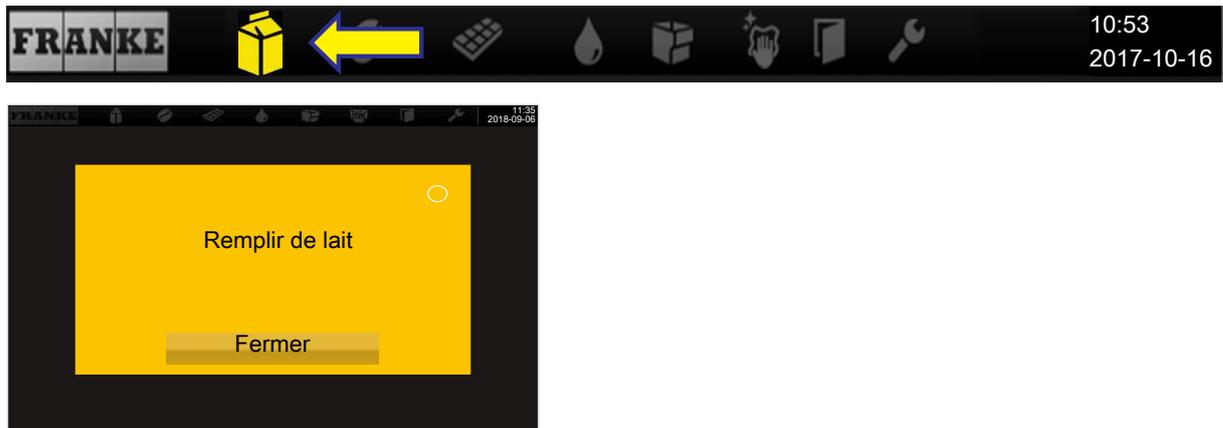
12 RÉOLUTION DES ERREURS

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.



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.

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

12.1.1 Code couleurs des messages d'erreur

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

12.2 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.

12.3 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 Régler le degré de mouture)
	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 Vider le compartiment à grains, Régler le degré de mouture)
Le café a un goût bizarre	Mauvaise mouture	Contactez le service après-vente
	Consommation de café faible	Verser peu de grains de café dans le compartiment à grains
	Grains de café moisés	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 (voir <i>Qualité de l'eau</i> [► 30])
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 Vider le compartiment à grains, Régler le degré de mouture)
	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 Vider le compartiment à grains, Régler le degré de mouture)
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

À cet effet, veuillez également consulter

 Régler le degré de mouture [► 35]

13 MISE HORS SERVICE

13.1 Préparer la mise hors service

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

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

- ✓ La machine reste sur site.
1. Exécuter le nettoyage automatique de la machine. *Nettoyage* [► 46]
 2. Passer en mode Économie d'énergie.
 3. Débrancher la machine de la prise secteur.
 4. Fermer l'alimentation en eau pour les machines avec raccord d'eau.
 5. Nettoyer les appareils auxiliaires.
 6. Éteindre les appareils auxiliaires et les débrancher de la prise 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
- du gel si la machine n'est pas complètement vidangée

Veillez à ce que les conditions suivantes soient respectées :

- Températures admissibles avec une machine complètement vidangée -10 - 50 °C
- Humidité relative de l'air : 80 % maximum
- Stabilité et fixation suffisantes et durables
- La machine est en position debout
- La machine est vide et le système a été vidangé
- La machine et les pièces détachées sont emballées, si possible dans leur emballage d'origine

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 ÉLIMINER LES PIÈCES

Élimination des matières consommables

- Suivez les informations sur l'étiquette pour l'élimination des détergents inutilisés.
- 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 Performances selon DIN 18873-2:2016-02

Capacité horaire	Prélèvement unique (tasses par heure)	Prélèvement double (tasses par heure)
Espresso	160	238
Café / Café crème	109	141
Eau chaude (200 ml)	164	-
Cappuccino	149	180
Latte macchiato	108	175
Café au lait	135	185
Chocolat chaud	129	-

15.2 Caractéristiques techniques de la machine à café

Poids	Env. 58 kg
Compartiment à grains	Modèles disponibles : 1 x 2 kg, 2 x 1,2 kg, 2 x 0,6 kg, 1 x 2 kg + 1 x 0,6 kg, 2 x 1,2 kg + 1 x 0,6 kg ou 2 x 0,6 kg + 1 x 0,6 kg, verrouillables
Compartiment à poudre	Un ou deux compartiments à poudre indépendants (pour chocolat et/ou lait en poudre), verrouillables
Chauffe-eau eau chaude	Volume : 0,9 l Pression de service : 800 kPa (8 bar) Puissance : Brühboiler-Leistung
Chauffe-eau eau chaude	Volume : 0,9 l Pression de service : 800 kPa (8 bar) Puissance : Heisswasserboiler-Leistung
Chauffe-eau vapeur	Volume : 0,9 l Pression de service : 250 kPa (2,5 bar) Puissance : Dampfboiler-Leistung
Réservoir d'eaux usées (externe)	16 l
Conditions ambiantes	Humidité de l'air : max. 80 % Température ambiante :
Émission sonore	<70 dB(A)

15.3 Raccordements électriques de la machine à café

Type	Tension	Raccordement	Puissance	Fusible	Fréquence
A800	200 V	2L PE	4500 W	30 A	50-60 Hz
(FCS4050)	200-220 V	2L PE	4500-5300 W	30 A	60 Hz
	200-220 V	3L PE	6800-8100 W	30 A	50-60 Hz
	200-240 V	3L PE	5590-7920 W	30 A	50-60 Hz
	220-240 V	1L N PE	2600-3000 W	13 A/15 A/16 A	50-60 Hz

Type	Tension	Raccordement	Puissance	Fusible	Fréquence
	220-240 V	1L N PE	4400-5200 W	30 A	50-60 Hz
	380 V	3 L N PE	6300 W	15 A/16 A	50 Hz
	380-415 V	3 L N PE	6300-7500 W	15 A/16 A	50-60 Hz
A800	400 V	3L PE	4 700 W	16 A	50 Hz
(FCS4050)	400 V	3L PE	6 650 W	16 A	50 Hz
Exécution ma- rine	440 V	3L PE	5 300 W		50 Hz
	440 V	3L PE	7 800 W		50 Hz

15.4 Câble d'alimentation secteur

Pays	Référence	Connecteur
CN	560.0005.151	 10A
Taiwan	560.0006.625	 10A
Taiwan	560.0006.636	 10A
CH	560.0535.235	 10A
UE	560.0535.302	 10A
États-Unis	560.0004.971	—
UE	560.0003.513	 16A
CH	560.0003.514	 16A
UE, CN	560.0004.939	—
Exécution marine	560.0537.607	—
JP, UE	560.0000.160	—
UE	560.0003.575	—

INDEX

A		I	
Astuces	11	Images de produits	70
B		K	
Bac collecteur		Kit de manuels	15
Élimination des liquides	78	L	
Buse de sortie	41	Lance de vapeur	44
C		M	
Chauffe-eau		Machine à café	
Chauffe-eau eau chaude	79	Nettoyage	48
Chauffe-eau vapeur	79	Manuel d'utilisation	15
Chauffe-eau café	79	Médias	
Clé de réglage du moulin	15	Charger	72
Clé USB	15	Sauvegarde	72
Compartment à grains	79	Message d'erreur	
Compartment à poudre	79	Affichage	13
Composants électroniques		Code couleur	13
Élimination	78	Messages d'erreur	73
Conditions ambiantes	79	Méthode à 5 étapes	11, 47
Conditions requises	11	Mise hors service	76
D		Mode Crédit	26
Degré de mouture	35	Mode de fonctionnement	
Détergent		Cash Register	25
Élimination	78	Libre-service	73
Détergent pour systèmes lait		Mode Service à table	73
Bouteille de dosage	14	Quick Select	25
Dimensions	27	N	
E		Nettoyage	48
Économiseur d'écran	70	P	
Écran		Pastilles de nettoyage	14
Nettoyage	51	Performances	79, 000
Protection lavage	51	Pièces en plastique	
Éjection du marc de café	29	Élimination	78
Élimination	78	Plaque de grille récolte-gouttes	15
Émission sonore	79	Protection lavage	51

R

Raccord	
électrique	80
Raccordement	
électrique	79
Raccordement au secteur	80
Raccordement électrique	79
Réservoir de nettoyage	
Élimination des liquides	78
Réservoir d'eaux usées (externe)	79
Résolution des erreurs	
Erreur machine	73

S

Schéma coté	28
Sécurité	7
Sortie de vapeur	44
Support publicitaire	70
Symboles	11
Instructions	11
Logiciel	11
Tableau de bord	11

T

Tableau de bord	11
Taille	27
Touche d'annulation	11
Touche de démarrage	11
Transport	78

U

Utilisation conforme aux prescriptions	6
--	---

V

Verre doseur	15
--------------	----

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