

# MODE D'EMPLOI

fr-FR

## A300

FCS4070



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

Conservez le mode d'emploi à proximité de la machine et transmettez-le à l'opérateur suivant en cas de vente ou de cession de la machine.

**FRANKE**

MAKE IT WONDERFUL

# IT'S ALL ABOUT THE MOMENT

when great coffee makes  
happier customers.

**FRANKE**

Want to know more? [coffee.franke.com](http://coffee.franke.com)

MAKE IT WONDERFUL

# SOMMAIRE

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

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

# 1 POUR VOTRE SÉCURITÉ

## 1.1 Utilisation conforme aux prescriptions

### 1.1.1 Machine à café

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

#### Attention

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

### 1.1.2 Appareils auxiliaires

#### Unité de refroidissement

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

#### Attention

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

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

- La A300 est destinée à une utilisation par du personnel formé.
- Tout opérateur de la A300 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 A300 et des appareils auxiliaires.
- N'utilisez ni la A300 ni les appareils auxiliaires si vous ne connaissez pas leurs fonctions.
- N'utilisez pas la A300 si les conduites de raccordement de l'A300 ou des appareils auxiliaires sont détériorées.
- N'utilisez pas la A300 si la A300 ou les appareils auxiliaires n'ont pas été nettoyés ou remplis selon les prescriptions.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser l'A300 ou les appareils auxiliaires.
- Les enfants et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent utiliser l'A300 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'A300 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.



#### REMARQUE

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

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



#### AVERTISSEMENT

##### Risque d'incendie

La surcharge électrique du câble d'alimentation peut être source de chaleur et causer un incendie.

- a) N'utilisez pas de bloc multiprise filaire ou mural ni de rallonge pour brancher la machine à café à l'alimentation électrique.



#### AVERTISSEMENT

##### Danger de mort par électrocution

Les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés peuvent causer un choc électrique.

- a) Ne raccordez pas au réseau électrique de câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
- b) Remplacez les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.  
Lorsque le câble d'alimentation est fixe, contactez votre technicien de service. Lorsque le câble d'alimentation n'est pas fixe, commandez et utilisez un nouveau câble d'alimentation d'origine.
- c) Veillez à ce que la machine et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles qu'une cuisinière électrique, une gazinière ou un four.
- d) Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas coincé et ne frotte pas contre 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**

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

- a) Les pièces électriques ne doivent être réparées que par un technicien de service utilisant des pièces de rechange d'origine.
- b) Les travaux d'entretien ne doivent être effectués que par des personnes autorisées possédant la qualification requise.

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

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

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

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

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

- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.
- b) Ne 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 système lait et le détartrant peuvent provoquer des irritations des yeux ou de la peau.

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

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

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

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





## ATTENTION

### Risque sanitaire dû à la formation de germes

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

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



## ATTENTION

### Formation de moisissures

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

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



## REMARQUE

### Domages sur la machine dus au tartre

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

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










Pour le détartrage, utilisez uniquement le détartrant concentré Franke (réf. 560.0589.837). Celui-ci permet d'assurer un détartrage fiable.

- a) Commandez le détartrant concentré à temps afin de pouvoir procéder au détartrage dès que la demande de détartrage s'affiche sur l'unité de commande de la machine à café.

## 2 EXPLICATION DES SYMBOLES

### 2.1 Symboles du manuel d'utilisation

#### 2.1.1 Indications

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













## 2.2 Symboles du logiciel








### 2.2.1 Symboles sur le tableau de bord et l'interface utilisateur






En cas d'erreur, un symbole indiquant les composants concernés s'affiche sur le tableau de bord *Résolution des erreurs* [► 57].

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

Symbole	Désignation	Description
	Information	
	Inactif	
	Veille	Commuter la machine en mode veille
	Porte	La porte est ouverte.
	Service/Réglage/Adminis- tration	
	Régler la machine	
	Langue	Régler la langue
	Réglages des ressources	Régler les ressources
	Gestion des droits	Gestion des droits utilisateurs
	Détartrage	Détartrer la machine à café
	Modifier	Modifier les réglages
	Réglages des boissons	

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

### 2.2.2 Symboles de navigation et commande

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

### 2.2.3 Représentation des messages d'erreur

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



Si 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 varier en fonction de la configuration de l'appareil. Vous pouvez acquérir d'autres accessoires directement auprès de votre revendeur ou de la société Franke Kaffeemaschinen AG à Aarburg.



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

	Désignation de l'article	Référence
	Détartrant concentré	560.0589.837
	Pastilles de nettoyage (100 pcs)	567.0000.010
	Pastilles de nettoyage (États-Unis/Canada)	567.0000.002
	Détergent pour système lait (bouteille de dosage)	567.0000.005
	Détergent pour systèmes lait (bouteille de dosage) (USA/Canada)	567.0000.006
	Bandelette de mesure de la dureté de l'eau	560.0004.060
	Brosses de nettoyage	560.0003.728
	Brosse intérieure (option SU05)	560.0001.019
	Pinceau de nettoyage	560.0003.716
	Chiffon microfibre	560.0002.315
	Réservoir collecteur (uniquement pour les machines sans raccord d'eaux usées)	560.0612.966
	Kit de manuels	560.0595.404

---

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

---



## 4 IDENTIFICATION

### 4.1 Position de la plaquette signalétique

#### 4.1.1 Machine à café



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

#### 4.1.2 Unité de refroidissement SU05



La plaque signalétique de l'unité de refroidissement est placée sur la paroi intérieure gauche.

### 4.2 Code type

#### 4.2.1 Machine à café

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

---

Code type	Description
W4	Raccordement en eau

---

#### 4.2.2 Appareils auxiliaires

---

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

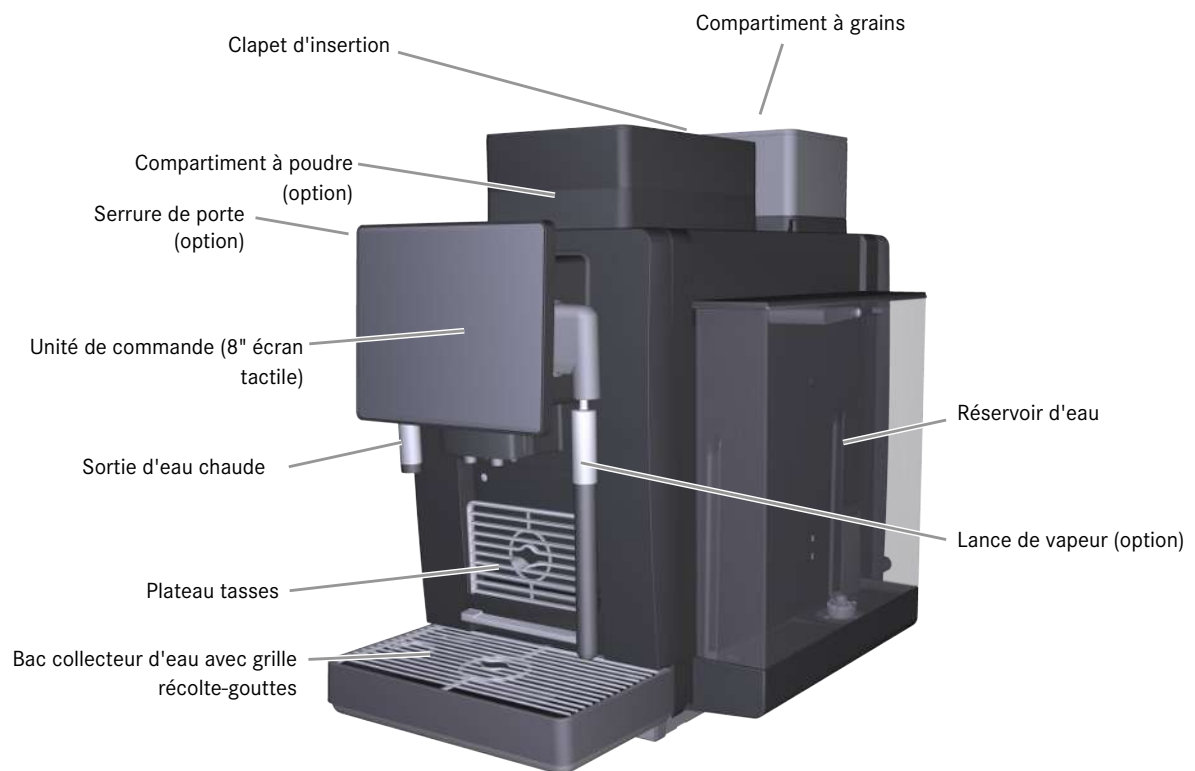
---

## 5 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 5.1 Machine à café

#### Introduction

La machine à café A300 dispose de nombreuses options. Selon sa configuration, votre machine à café peut avoir un aspect différent.



#### 5.1.1 Versions

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

### 5.1.2 standard

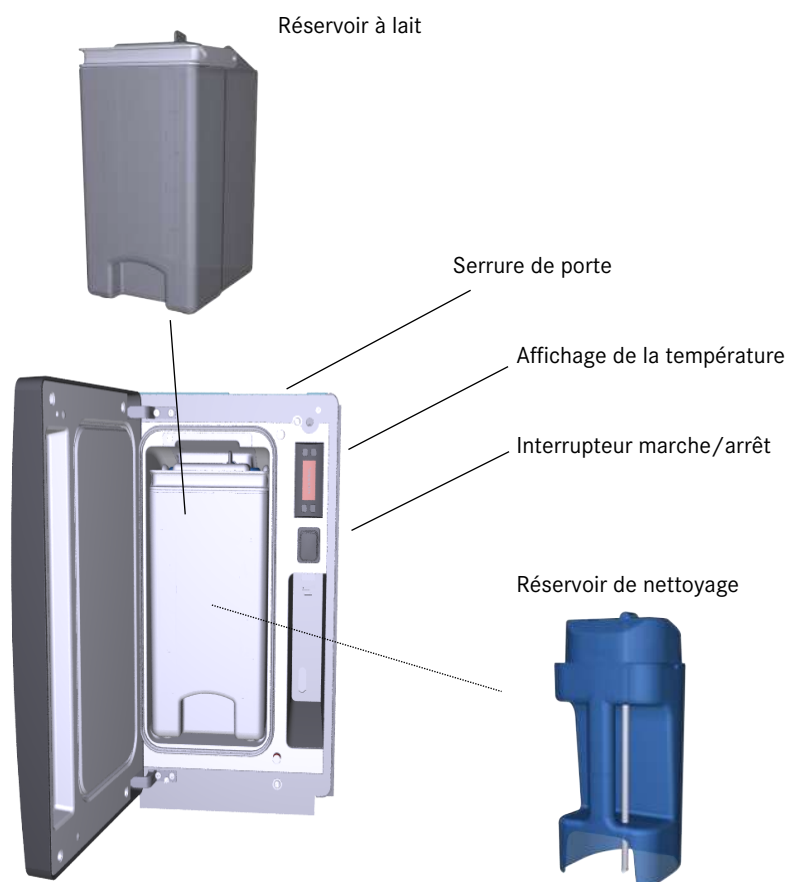
- Écran tactile 8"
- Un moulin (arrière, gauche)
- Sortie d'eau chaude (à gauche)
- Raccordement en eau ou réservoir d'eau
- Système de détartrage automatique

### 5.1.3 Options

- Extension pour compartiment à grains
- Doseur de poudre simple
- Double doseur de poudre
- Lance de vapeur S1 (uniquement pour MS EC)
- Éjection du marc de café (uniquement avec raccordement en eau)
- Serrure de porte
- Compartiments à grains et à poudre refermables
- Franke Digital Services

## 5.2 Appareils auxiliaires

### 5.2.1 Composants de l'unité de réfrigération avec EasyClean

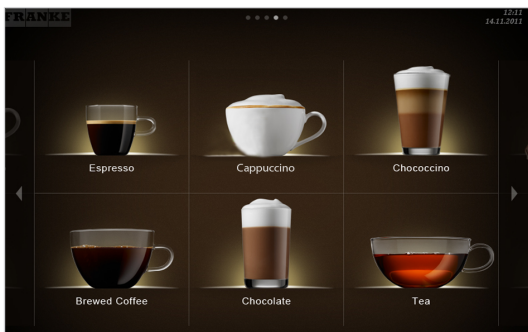


### 5.3 Interface utilisateur



1 Le logo Franke permet de basculer entre le niveau entretien et la sélection de produit      2 Faire défiler vers l'avant ou vers l'arrière

### 5.4 Mode de fonctionnement Quick Select



Le mode de fonctionnement **Quick Select** correspond au réglage par défaut pour l'utilisation de la machine en libre-service. 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, affichage de 6, 12 ou 20 touches produit par page
- Niveau 2 : modification de la boisson, sélection des options de produit, démarrage de la préparation

#### Adaptations individuelles

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

## 6 INSTALLATION

### 6.1 Mesures préparatoires

#### Emplacement d'installation

- L'emplacement d'installation doit être conforme aux conditions ambiantes et ne doit pas se trouver à l'extérieur.
- La surface d'appui doit être plane et horizontale.
- L'espace nécessaire et les dimensions des perçages sont indiqués le chapitre *Dimensions de la A300* [► 23]

#### Raccordement électrique

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

#### Raccord d'eaux usées (option)

- Le raccord d'eaux usées doit être équipé d'un siphon.
- Le siphon doit être à portée du tuyau d'eaux usées.
- Le siphon et le guidage du tuyau d'eaux usées doivent être plus bas que la machine à café.
- Le raccordement au siphon doit être effectué sur un tronçon libre.

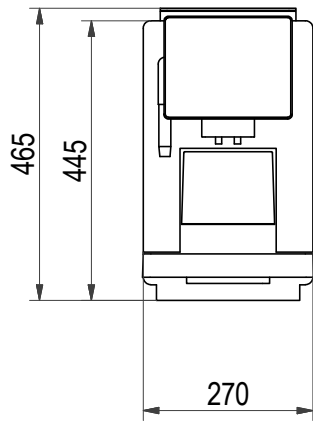
#### Raccordement en eau (option)

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

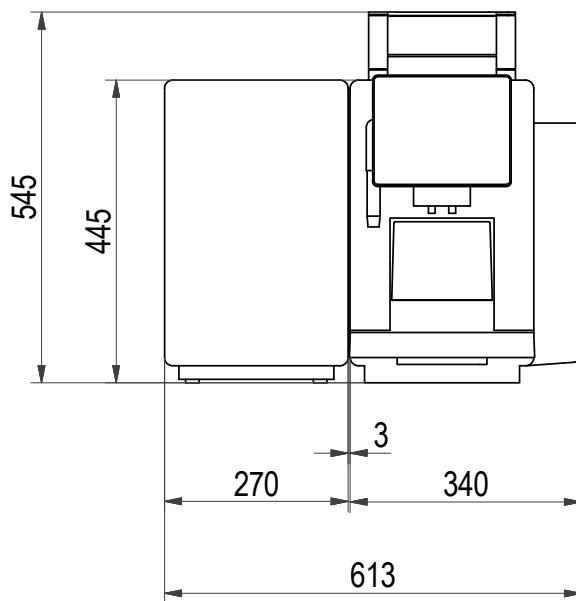
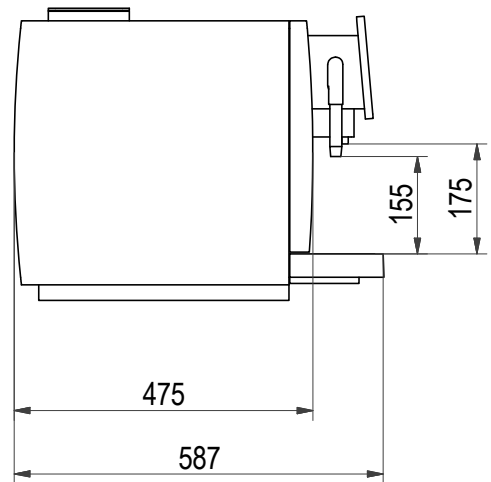
## 6.2 Dimensions de la A300



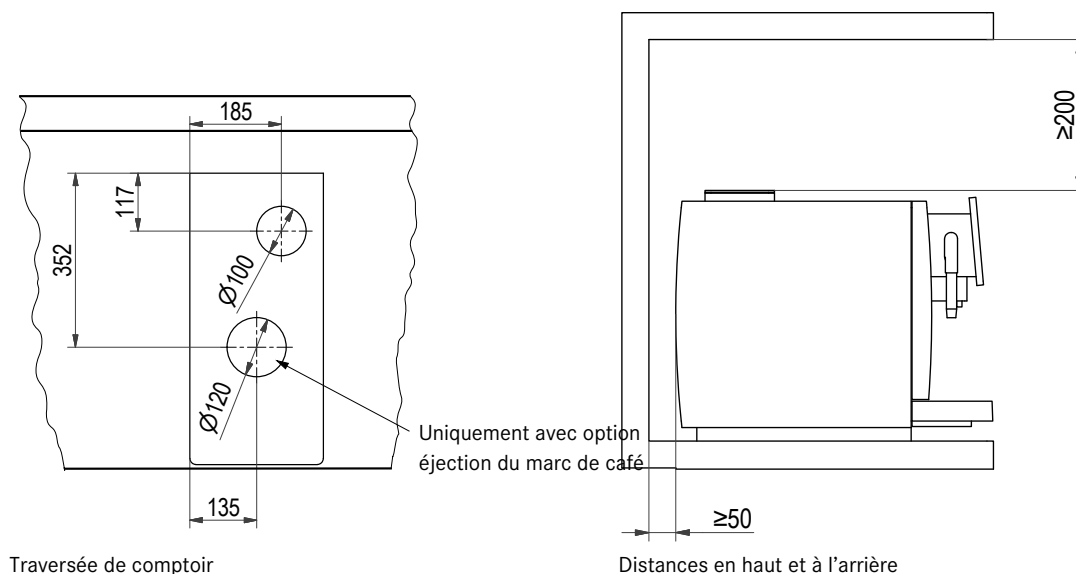
Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



A300 avec raccordement en eau



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



#### Distances minimales

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

## 6.3 Exigences en matière d'alimentation en eau

### 6.3.1 Raccordement d'eau

Pression de l'eau	80–800 kPa (0,8–8,0 bars)
Débit	> 0,1 l/s
Température de l'eau	< 25 °C
Connexion au raccordement en eau	Écrou-raccord G3/8 et tuyau métallique L = 1,5 m Raccorder uniquement à l'aide du jeu de tuyaux fourni

- Le raccordement en eau doit respecter les caractéristiques techniques ainsi que les réglementations locales et nationales.
- Le raccordement en eau doit être protégé contre le refoulement.
- Le raccordement en eau doit être muni d'une soupape d'arrêt et d'un clapet anti-retour pouvant être contrôlé, avec filtre en amont. Le filtre doit pouvoir être retiré pour le nettoyage.
- L'eau ne doit pas être prélevée d'un système de détartrage domestique.
- Filtre avec 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) 4,2 à 8,3 GPG 70–140 ppm (mg/l)
-----------------	---



Dureté carbonatée	3-6° dH / 50-105 ppm (mg/l)
Acidité/pH	6,5-7,5 pH
Teneur en chlore	< 0,5 mg/l
Teneur en chlorure	< 30 mg/l
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

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



#### REMARQUE

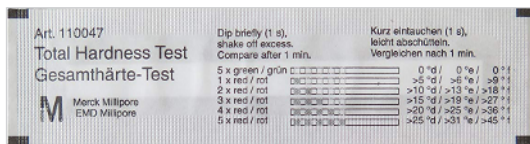
##### Dommages sur la machine dus au tartre

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

- a) Mesurez la dureté de l'eau lors de la mise en service. Ensuite, saisissez la dureté de l'eau mesurée dans le menu **Mise en service**.

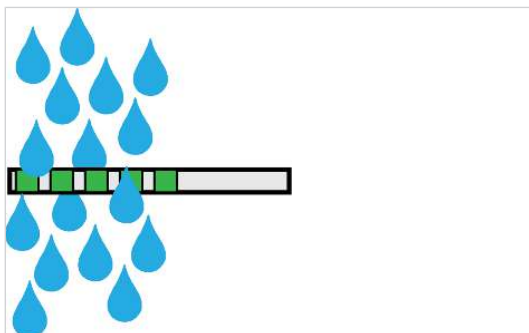
Le niveau de dureté de l'eau utilisée détermine la capacité du filtre à eau (uniquement avec le raccordement en eau) et la quantité d'eau entre les détartrages. Si le niveau de dureté a été saisi dans le programme de la machine, la demande de détartrage correcte s'affiche automatiquement.

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



Bandelette de mesure de la dureté de l'eau emballée

1. Déballez la bandelette de mesure.



2. Plongez la bandelette de mesure dans l'eau pendant 1 s.

3. Secouez légèrement la bandelette de mesure.



⇒ La bandelette de mesure change de couleur.

4. Après une minute, lisez le niveau de dureté. Le niveau de dureté correspond au nombre de champs colorés en rouge.
5. Saisissez le résultat de la mesure dans le menu **Entretien de la machine Réglages de l'eau** [▶ 36].

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

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

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

## 6.4 Installation et préparation de la machine à café

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



### REMARQUE

#### 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.

## 6.5 Raccordement de l'eau



### REMARQUE

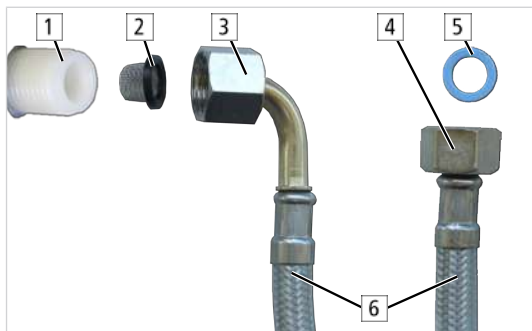
#### Dégât des eaux

Si le raccordement en eau n'est pas effectué de manière conforme, un dégât des eaux peut se produire. La réalisation correcte du raccordement en eau relève de la responsabilité de l'exploitant.

- a) Respectez les instructions de *Raccordement d'eau* [► 24].
- b) Contrôlez l'étanchéité du raccordement en eau.



Clé à fourche 19 mm



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

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

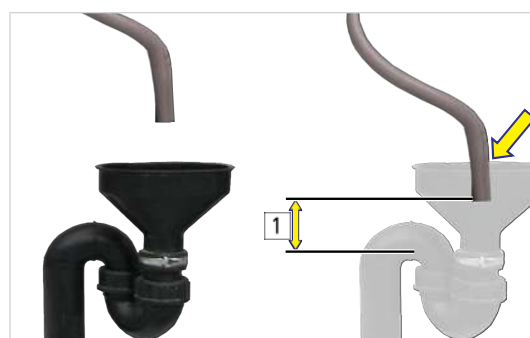


5. Ouvrir l'alimentation en eau.
6. Contrôler l'étanchéité du raccordement en eau.

## 6.6 Raccordement des eaux usées

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

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



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

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

## 6.7 Raccordement du circuit électrique



### AVERTISSEMENT

#### Danger de mort par électrocution

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

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



### AVERTISSEMENT

#### Danger de mort par choc électrique

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

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



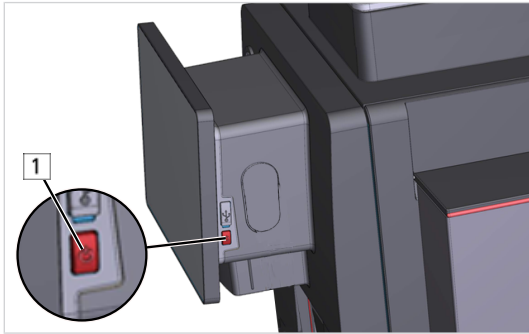
### AVERTISSEMENT

#### Danger de mort par électrocution

Les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés peuvent causer un choc électrique.

- a) Ne raccordez pas au réseau électrique de câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.
  - b) Remplacez les câbles d'alimentation, conduites ou connecteurs mâles endommagés.  
Lorsque le câble d'alimentation est fixe, contactez votre technicien de service. Lorsque le câble d'alimentation n'est pas fixe, commandez et utilisez un nouveau câble d'alimentation d'origine.
  - c) Veillez à ce que la machine et le câble d'alimentation ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes telles qu'une cuisinière électrique, une gazinière ou un four.
  - d) Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
1. Sécuriser le circuit électrique.
  2. Brancher chaque appareil séparément au réseau électrique.
  3. Activer le circuit électrique.

## 6.8 Allumer la machine



⇒ La machine démarre.

1. Appuyer brièvement sur la touche [1].

## 7 PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE



Dès que la machine est branchée au réseau électrique, elle se met en marche. Lors de la première mise en marche, le logiciel vous guide dans les réglages de base à effectuer à la mise en service. Tous les réglages de base peuvent être modifiés par la suite :

*Configuration* [► 32]

1. Raccorder la machine au réseau électrique.
  - ⇒ La machine démarre et ouvre l'assistant d'installation.
2. Enlever le film protecteur de l'écran.
3. Effectuer les réglages de base en suivant les instructions de l'unité de commande – voir le tableau ci-dessous.

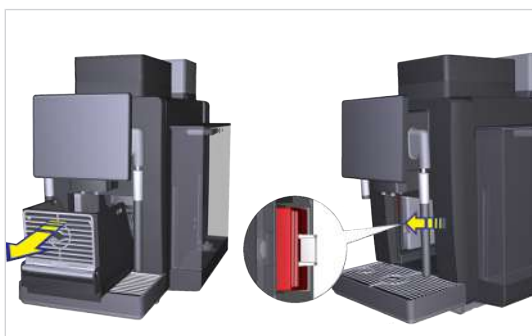
### Régler la langue, l'heure et la date

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Langue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de (allemand)</li> <li>- en (anglais)</li> <li>- fr (français)</li> <li>- ...</li> </ul> 33 langues sont disponibles	Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée
Affichage 12/24 heures	12 heures 24 heures	
Temps		
- Heure	0 - 23/0 - 11	Régler l'heure
- Minute	0 - 59	Régler les minutes
Date		
- Jour	0 - 31	Régler le jour
- Mois	0 - 12	Régler le mois
- Année	2019 - 9999	Régler l'année
Fuseau horaire		Sélectionner le fuseau horaire dans la liste

### Réglages de l'alimentation en eau

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Dureté de l'eau	Degrés de dureté 1 - 5	Saisir la dureté de l'eau mesurée <i>Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure</i> [► 25]  La dureté de l'eau doit être réglée sur les machines à réservoir d'eau et les machines à raccordement en eau, mais sans filtre à eau
Filtre à eau	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oui</li> <li>- Non</li> </ul>	Uniquement avec le raccordement en eau
Quantité de filtration	Type de filtre à eau Liste de sélection	En fonction du filtre à eau utilisé et de la dureté de l'eau

## 7.1 Insérer la cartouche de détartrage



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



4. Dévisser le bouchon à vis de la cartouche.
5. Retirer la languette.
6. Insérer la cartouche de détartrage à l'oblique dans le logement rouge en dessous.
7. Fermer la porte.
8. Insérer le bac à marc.

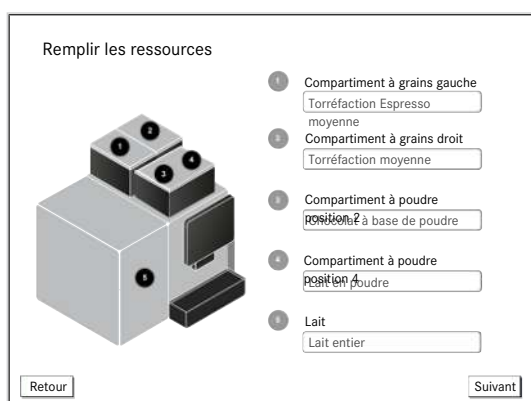
## 7.2 Remplir les ressources



Seules les ressources présentes selon la configuration de l'A300 sont affichées.



Le degré de mouture doit être adapté à la méthode de préparation, au café torréfié utilisé et à la boisson au café. Il est recommandé d'utiliser des moulins séparés pour la préparation d'Espresso, de Café Crème ou de café décaféiné. Il est ainsi possible de régler séparément le degré de mouture pour chaque type de café torréfié utilisé. *Régler le degré de mouture* [► 39]



1. Remplir le compartiment à grains de la matière première définie.

2. Appuyer sur **Continuer**.

⇒ Vous avez effectué les réglages les plus importants et pouvez maintenant produire votre première boisson.



Pour modifier les boissons par défaut, appuyez sur le logo Franke dans le coin supérieur gauche. Respectez également les consignes du chapitre *Régler les boissons* [► 33].

Vous pouvez modifier à tout moment les réglages effectués au cours de la mise en service dans le menu *Entretien Configuration* [► 32]

## 8 CONFIGURATION

### 8.1 Ouvrir le niveau Entretien



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



2. Saisir le code PIN.

3. Appuyer sur Ok.

### 8.2 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 **Marche/Arrêt** machine dans le menu **Mes réglages > Gestion des droits**.

### 8.3 Mes réglages





### 8.3.1 Régler les boissons



Action	Saisie/Fonction	Remarques
Exporter/Importer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauvegarder le POP (paquet d'offre de produits)</li> <li>- Charger une sauvegarde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauvegarder les réglages des boissons sur clé USB, avant une mise à jour logicielle par exemple</li> <li>- Charger dans la machine les réglages des boissons enregistrés sur une clé USB</li> </ul>
Trier les boissons		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modifier la position des boissons</li> <li>- Régler le nombre de boissons affichées (2x3, 3x4, 4x5)</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur le bouton <b>Trier les boissons</b>.</li> <li>2. Appuyer sur la boisson à déplacer.</li> <li>3. Appuyer sur la destination de la boisson.</li> </ol>
Modifier		Modifier la boisson sélectionnée
Afficher/masquer		Afficher ou masquer la boisson concernée
Copier		Utiliser la boisson actuelle comme base pour une variation
Réglable	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oui</li> <li>- Non</li> </ul>	Activer/désactiver. Si la fonction est activée, vous pouvez modifier une boisson au choix selon les paramètres suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taille de tasse</li> <li>- Type de grains (si plusieurs types de grains sont configurés)</li> <li>- Intensité de l'arôme</li> </ul>

*Mode de fonctionnement Quick Select ► 21]*

## Modifier la boisson



1	Boisson active	2	Ressource (café, lait, etc.)
3	Paramètre de réglage	4	Curseur

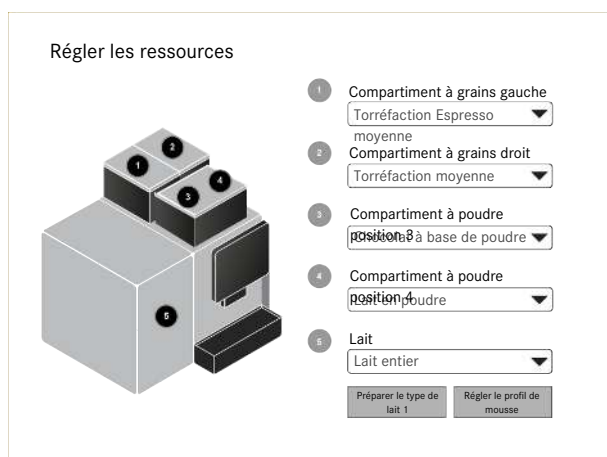
### 8.3.2 Régler les ressources



Vous pouvez modifier à tout moment les réglages effectués au cours de la mise en service (*Remplir les ressources* [p. 31]).

Une liste des ressources disponibles, dans laquelle vous pouvez sélectionner la ressource souhaitée, est créée pour chaque compartiment.

#### Affecter des ressources

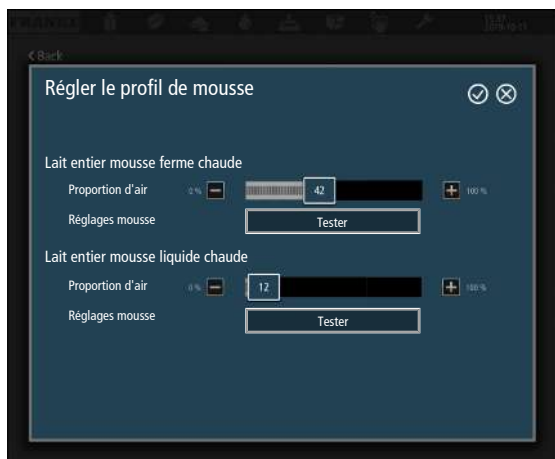


1. Pour affecter une ressource à un compartiment, appuyer sur le type réglé par défaut.
2. Sélectionner le type adapté dans la liste.
3. Répéter l'opération pour tous les compartiments.
4. Pour remplir les conduites de lait, sélectionner **Préparer le type de lait 1**.

## Régler le profil de mousse



Sur une A300 FM EC, vous pouvez régler le profil de mousse ferme et liquide (réglages par défaut : mousse liquide, teneur en air 10 %, mousse ferme teneur en air 35 %).



1. Appuyer sur **Régler le profil de mousse**.
2. Régler la teneur en air de la mousse ferme et liquide au moyen du curseur.
3. Appuyer sur **Tester** pour vérifier que la mousse présente la qualité souhaitée.
4. Répéter l'opération si nécessaire.

### 8.3.3 Régler la machine

#### Langue

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Langue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- de (allemand)</li> <li>- en (anglais)</li> <li>- fr (français)</li> <li>- ...</li> </ul> 33 langues sont disponibles	Le système passe immédiatement à la langue sélectionnée

#### Date et heure

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Affichage	12 heures	
12/24 heures	24 heures	
Date		
- Jour	0 - 31	Régler le jour
- Mois	0 - 12	Régler le mois
- Année	2019 - 9999	Régler l'année
Temps		
- Heure	0 - 23/0 - 11	Régler l'heure
- Minute	0 - 59	Régler les minutes

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Fuseau horaire		Sélectionner le fuseau horaire dans la liste

## Programmateurs

### Réglages de base

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Économies d'énergie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Activé</li> <li>- Arrêt</li> </ul>	Quand il est <b>Activé</b> , il est possible de régler le temps d'attente  Plage de réglage : 15 – 120 min.
Mise en marche/arrêt automatique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Activé</li> <li>- Arrêt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Activer et désactiver le programmeur</li> <li>- Modifier le programmeur au moyen du stylet</li> </ul>

### Modifier les programmeurs

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Action	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en marche automatique</li> <li>- Arrêt automatique</li> </ul>	Sélectionner la fonction du programmeur
Heure	0 - 23	Régler l'heure de marche/arrêt
Minute	0 - 59	
Répéter tous les lundis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oui</li> <li>- Non</li> </ul>	Activer/désactiver le programmeur par jour
...		
Répéter tous les dimanches		

## Réglages de l'eau

### Réglages de l'alimentation en eau

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Filtre à eau activé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oui</li> <li>- Non</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oui : le curseur de réglage de la durée d'utilisation ou de la quantité d'eau pour le filtre à eau s'affiche (en fonction du filtre utilisé)</li> <li>- Non : régler la dureté de l'eau</li> </ul>
Dureté de l'eau	Degrés de dureté 1 – 5	Régler la dureté de l'eau mesurée au moyen du curseur <i>Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure</i> [▶ 25]  La dureté de l'eau doit être réglée sur les machines à réservoir d'eau et les machines à raccordement en eau, mais sans filtre à eau

### Réglages d'usine

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Restaurer les réglages d'usine		Tous les réglages, y compris les produits personnalisés, seront effacés !

Paramètres	Plage de valeurs	Remarques
Restaurer les réglages d'usine des produits		Les réglages produits personnalisés seront effacés !

### Informations système

Catégorie	Valeur
<b>Version complète</b>	Version du logiciel de la machine installée
<b>Versions du sous-système</b>	
Machine	Type de machine
Numéro de série	[Numéro de série]
FPC	Version du catalogue produits Franke installée
POP (paquet d'offre de produits)	Version du paquet d'offre de produits installée (disposition/classement des produits)
Licence	Le cas échéant, licence Franke Digital Services active
<b>Appareil Ethernet A</b>	
Adresse IP	
Adresse MAC	

### 8.3.4 Gestion des droits

Les rôles répondent à la hiérarchie suivante : technicien de service > propriétaire > opérateur > personnel de maintenance.

#### Rôles et droits

Action	Technicien de service	Propriétaire	Spécialiste	Opérateur
Modifier le PIN et activer les produits tests	Oui (pour tous les rôles)	Oui (pour les rôles subalternes)	Non	Non
Ajouter/modifier/supprimer/adapter des produits	Oui	Oui (nombre de fonctions réduit)	Non	Non
Afficher le compteur	Oui	Oui	Oui	Non
Effectuer un nettoyage	Oui	Oui	Oui	Oui
Exécuter la mise à jour du logiciel (USB)	Oui	Non	Oui	Non

## 9 REMPLISSAGE ET VIDAGE

### 9.1 Remplir la machine

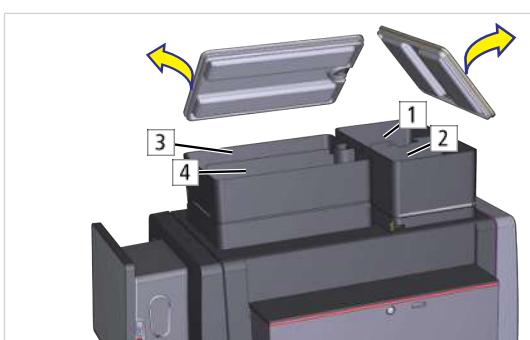


#### REMARQUE

##### Remplissage incorrect des compartiments

Un remplissage incorrect entraîne la production de produits de mauvaise qualité et peut entraîner des dommages de la machine.

- a) Remplissez le compartiment à grains de grains de café.
- b) Remplissez le compartiment à poudre avec de la poudre adaptée.



Positions des compartiments

1	Compartiment à grains, position 1	2	Compartiment à grains, position 2
3	Compartiment à poudre, position 3	4	Compartiment à poudre, position 4

### 9.2 Manipulation et conservation des grains de café torréfié



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

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

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

## 9.3 Remplir le réservoir de grains



### AVERTISSEMENT

#### Risque de blessures

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

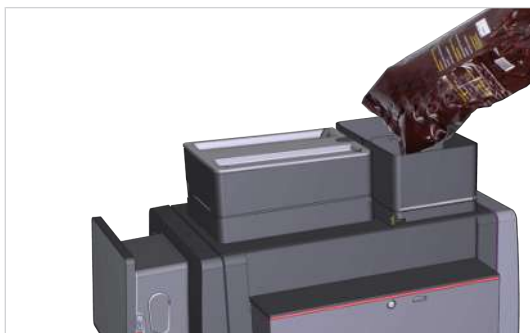
- a) N'insérez pas d'objet dans les compartiments à grains ou dans le moulin.



1. Soulever le couvercle du compartiment à grains.



3. Replacer le couvercle.

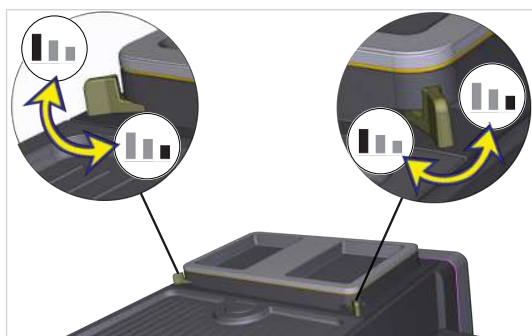


2. Remplir de grains de café.

## 9.4 Régler le degré de mouture

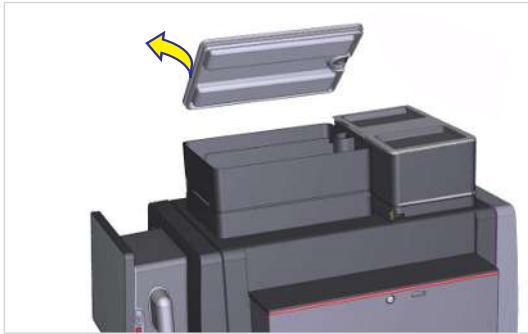


Le degré de mouture peut être réglé séparément pour chaque moulin. Réglage en usine : moyen.



- Déplacer le levier vers la droite pour une mouture plus fine.
- Pour une mouture plus grossière, déplacer le levier vers la gauche.

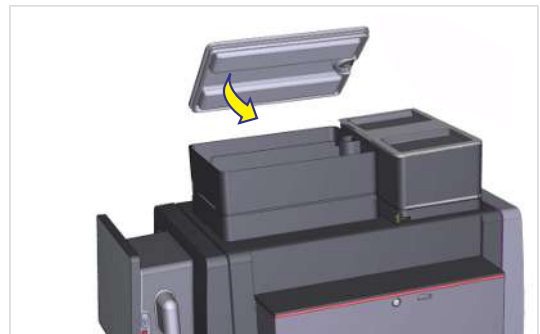
## 9.5 Remplir le réservoir à poudre



1. Soulever le couvercle du compartiment à poudre.



2. Remplir de poudre compatible avec la machine.



3. Replacer le couvercle.

## 9.6 Remplir le réservoir d'eau



### REMARQUE

#### Domages sur la machine

La machine peut être endommagée si du lait est versé dans le réservoir d'eau.

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



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



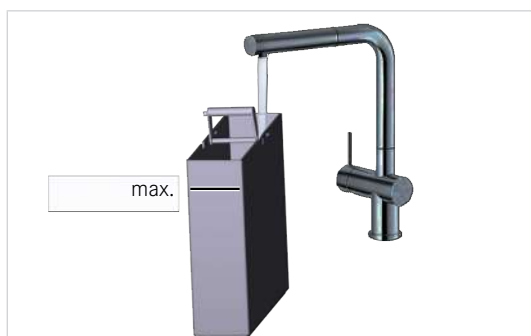
1. Ouvrir le couvercle.



2. Soulever et retirer le réservoir d'eau.



3. Nettoyer le réservoir d'eau si nécessaire.



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



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

## 9.7 Remplir de lait



### ATTENTION

#### Germes dans le lait cru

Les germes du lait cru peuvent nuire à la santé.

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



### REMARQUE

#### Dommages 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.



### REMARQUE

#### Qualité des boissons altérée

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

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



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

### 9.7.1 Remplir le lait avec la SU05



1. Ouvrir la porte.



2. Allumer l'unité de refroidissement.



⇒ La température actuelle du compartiment réfrigérant s'affiche.

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



7. Fermer la porte.

## 9.8 Vider le bac à marc

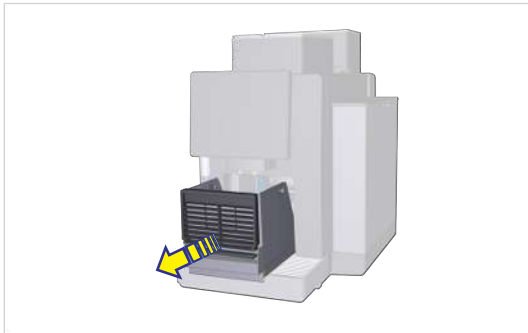


### REMARQUE

#### Formation de moisissures

Les résidus de café peuvent causer la formation de moisissures.

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



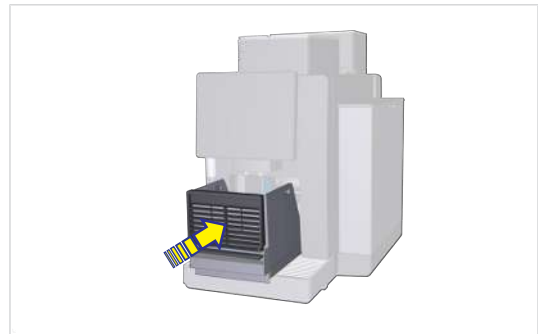
1. Retirer le bac à marc.



3. Nettoyer et sécher le bac à marc.



2. Vider le bac à marc.



4. Insérer le bac à marc.

## 9.9 Vider le compartiment à poudre

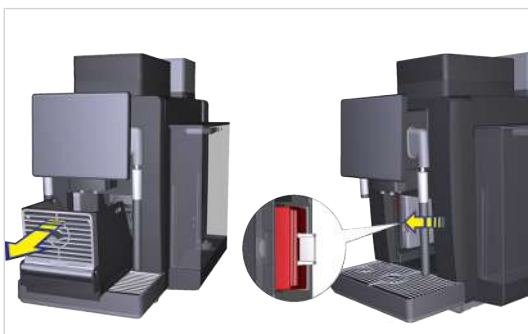


### REMARQUE

#### Saleté due à la poudre

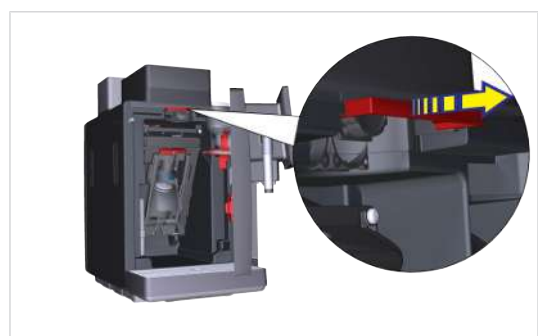
De la poudre peut tomber du compartiment à poudre.

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



1. Retirer le bac à marc.
2. Ouvrir la serrure de porte (en option) au moyen de la clé.

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



4. Tirer le coulisseau de verrouillage.



5. Soulever et sortir le compartiment à poudre.
6. Vider le compartiment à poudre.
7. Après avoir mis en place le compartiment à poudre vide, insérer le coulisseau de verrouillage.
8. Fermer la porte.



## REMARQUE

### Restriction du fonctionnement

Si le compartiment à poudre n'est pas verrouillé correctement, le bon fonctionnement de la machine à café et la qualité des produits peuvent être altérés.

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

## 9.10 Vider l'unité de réfrigération



## 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.



## REMARQUE

### Lait tourné

Une réfrigération ou une hygiène insuffisantes peuvent altérer le lait.

- a) Utilisez uniquement du lait réfrigéré (2,0–5,0 °C).
- b) Ne stockez le lait dans l'unité de refroidissement que pendant son fonctionnement. Lorsqu'elle ne fonctionne pas, par exemple pendant la nuit, stockez le lait dans un réfrigérateur.
- c) Nettoyez la machine et l'unité de refroidissement 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.



## REMARQUE

### Obstruction du système de lait

Les fibres de chiffons de nettoyage inadéquats peuvent s'introduire dans le système et l'obstruer. Cela risque de provoquer des dommages sur la machine.

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

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



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



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

# 10 PRÉLÈVEMENT DES BOISSONS



## AVERTISSEMENT

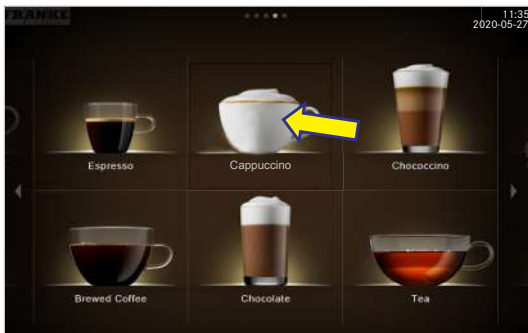
### Risque de brûlures

Les boissons chaudes peuvent provoquer des brûlures.

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

## 10.1 Prélèvement des boissons avec Quick Select

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



2. Sélectionner un produit.

⇒ L'aperçu du produit s'affiche.



3. Sélectionner les options de produit.

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

⇒ La boisson est en cours de préparation.



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

# 11 NETTOYAGE

## 11.1 Introduction

Pour une dégustation de café parfaite, la machine à café doit être parfaitement nettoyée. Nettoyez votre machine à café au moins une fois par jour et plus si nécessaire.

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

### Accessoires nécessaires

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

Accessoires supplémentaires nécessaires pour les **machines à système lait**

- Détergent pour systèmes lait
- Avec SU05 : réservoir de nettoyage



## REMARQUE

### Accessoires encrassés

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

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



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

### À nettoyer en plus à la main

- Surfaces intérieures du compartiment réfrigérant
- Paroi interne de la porte, joint profilé de la porte
- Réservoir à lait, couvercle du réservoir à lait
- Tuyau d'aspiration, manchon d'aspiration
- Compartiment à poudre

*Nettoyer chaque semaine [► 49]*

### 11.1.1 Méthode à 5 étapes

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



Pièces amovibles

## 11.2 Démarrer le nettoyage



### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlures

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

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



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

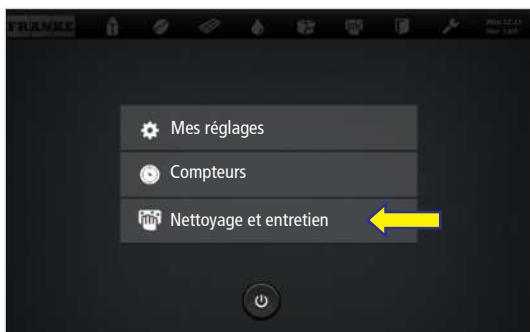


1. Appuyer sur le logo Franke en haut à gauche.

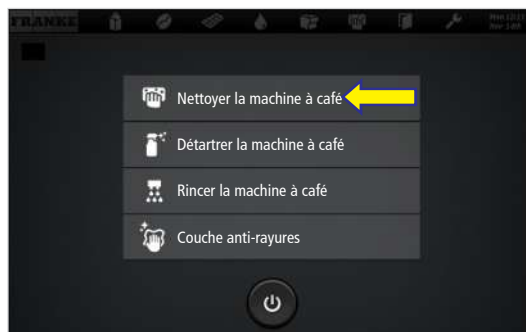


2. Saisir le code PIN. *Codes PIN* [p. 32]
3. Appuyer sur **Ok**.





4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



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

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

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

⇒ La machine indique l'étape suivante.



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



## 11.3 Nettoyer chaque semaine



Nettoyez au moins une fois par semaine les composants de la machine indiqués dans ce chapitre, en plus du processus de nettoyage quotidien. Nettoyez la machine immédiatement si vous constatez la présence d'impuretés. Pour ce faire, suivez les instructions de nettoyage.

### 11.3.1 Nettoyer le réservoir d'eau (si présent)

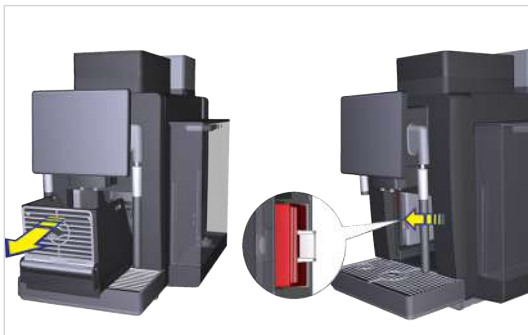


Inspectez chaque jour le réservoir d'eau pour vérifier qu'il ne présente pas d'impuretés ou de tartre. En présence d'impuretés ou de tartre, procédez immédiatement au nettoyage.



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

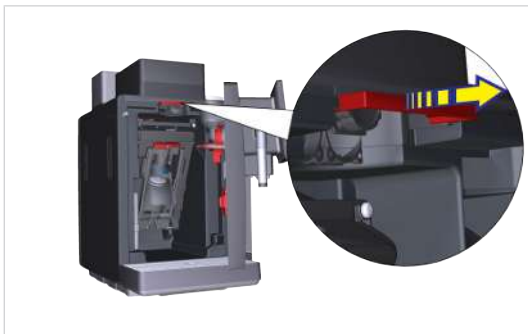
### 11.3.2 Nettoyer le compartiment à poudre (si présent)



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



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



4. Tirer le coulisseau de verrouillage.

### 11.3.3 Nettoyer le bac collecteur et la grille récolte-gouttes

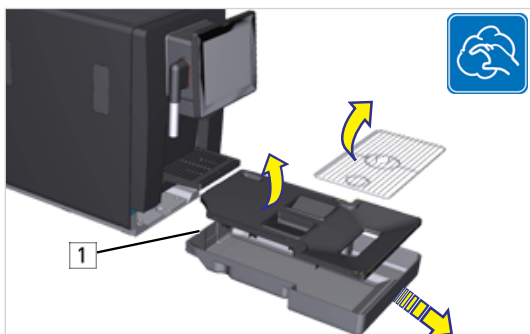


#### REMARQUE

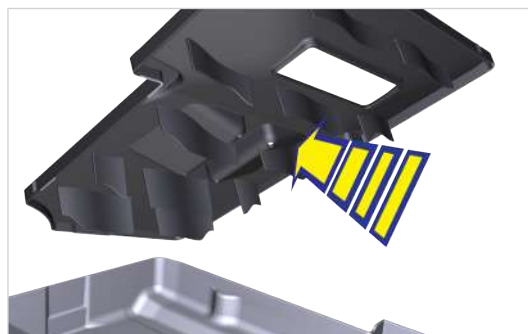
##### Renversement de liquide

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

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



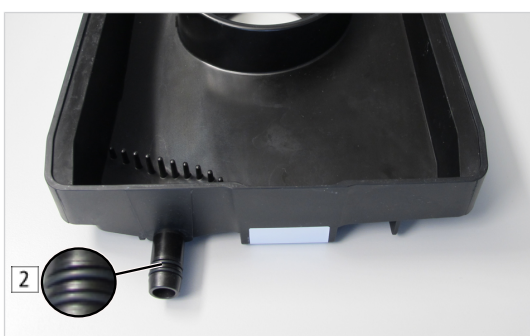
1. Nettoyer le bac collecteur et la grille récolte-gouttes selon la méthode en 5 étapes.



2. Nettoyer soigneusement les lamelles du fond du couvercle du bac collecteur.



L'intérieur et l'extérieur de l'arrière [1] du bac collecteur doivent être propres et secs. Dans le cas contraire, le capteur de niveau continu du bac collecteur peut émettre erronément un message.



Si la machine à café est raccordée au système d'eaux usées, il y a deux joints toriques [2] à l'arrière du bac collecteur. Ils doivent être humidifiés à l'eau afin de pouvoir emboîter correctement le bac collecteur. Faute de quoi le capteur capacitif ne détecte pas le bac collecteur.

### 11.3.4 Nettoyage de l'écran

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

### 11.3.5 Nettoyer la surface de la machine

1. Nettoyer la surface de la machine avec un chiffon humide.
2. Si nécessaire, utiliser un détergent doux. **RE-MARQUE ! Ne pas utiliser de produit abrasif.**

## 11.4 Rincer la machine à café



### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlures

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

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

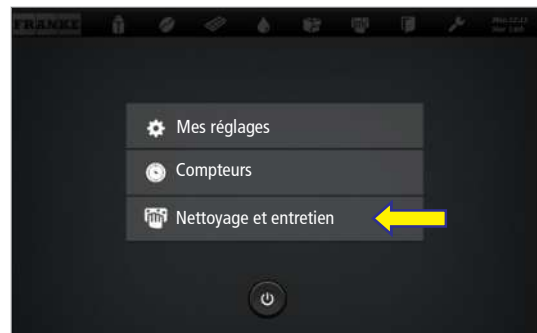
La machine lance automatiquement un cycle de rinçage à intervalles définis, ainsi qu'à sa mise en marche et lors de son arrêt.



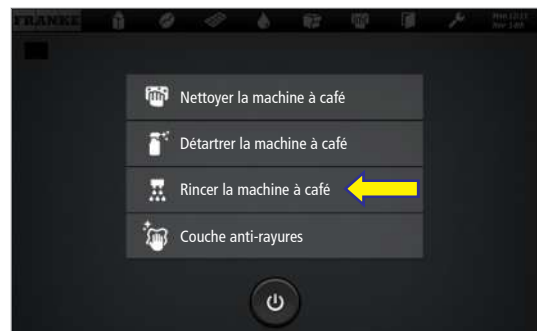
1. Appuyer sur le logo Franke en haut à gauche.



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



4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



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

⇒ La machine à café est rincée.

## 11.5 Kit d'entretien



Certains composants de la machine à café peuvent s'user ou s'encrasser fortement avec le temps, et devoir être remplacés. Cette situation peut se présenter avant la date prévue de l'entretien par le technicien de service. Pour faciliter la commande des pièces concernées, nous les avons regroupées dans une liste. Vous pouvez remplacer vous-même les composants suivants.













Image	Quantité	Référence	Désignation de l'article	Remarques
	1	560.0001.696	Unité d'infusion Ø 43 avec étranglement de 0,6 mm	La référence du produit se trouve sur l'étiquette apposée sur le côté de l'unité d'infusion. Les opérations nécessaires sont décrites dans le chapitre suivant.  <i>Remplacer l'unité d'infusion [▶ 54]</i>
	1	560.0001.697	Unité d'infusion Ø 50E avec étranglement de 0,6 mm	La référence du produit se trouve sur l'étiquette apposée sur le côté de l'unité d'infusion. Les opérations nécessaires sont décrites dans le chapitre suivant.  <i>Remplacer l'unité d'infusion [▶ 54]</i>
	1	560.0593.645	Tête de mouseur FCS4070 FM EC	La version FM ou MS est indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est apposée à l'intérieur de la machine.  <i>Machine à café [▶ 17]</i>
	1	560.0594.309	Tête de mouseur MS EC FCS4070	La version FM ou MS est indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est apposée à l'intérieur de la machine.  <i>Machine à café [▶ 17]</i>
	1	560.0589.901	Sortie de lait double FCS4070	Version identique pour FM et MS
	1	560.0613.850	Sortie de lait simple	
	1	560.0001.074	Tuyau d'aspiration monté 300 mm	Conduite d'aspiration de lait pour l'unité de refroidissement SU05  <i>Composants de l'unité de réfrigération avec EasyClean [▶ 20]</i>
	1	560.0486.469	Tuyau souple Ø 9/5x1000 MVQ	Tuyau d'aspiration de 1000 mm pour tous les autres systèmes lait. Raccourcir le tuyau selon les besoins. Pour l'unité de refroidissement KE200, un tuyau d'une longueur de 400 mm est nécessaire.
	1	560.0001.187	Chambre de mélangeur	Pour le système poudre

Image	Quantité	Référence	Désignation de l'article	Remarques
	1	560.0580.820	Couvercle de chambre du mélangeur	Pour le système poudre
	2	560.0578.001	Joint torique 13x1,5 EPDM	Joint pour bac collecteur avec écoulement
				Disponible uniquement pour la version à raccordement en eau

### 11.5.1 Remplacer l'unité d'infusion

1. Vider la machine et la débrancher du réseau électrique.
2. Sortir le bac à marc de la machine.
3. Ouvrir la porte de la machine.



4. Desserrer le verrouillage de l'unité d'infusion dans le sens antihoraire.



5. Retirer l'unité d'infusion vers l'avant.
6. Insérer la nouvelle unité d'infusion.
7. Bloquer le verrouillage de l'unité d'infusion dans le sens horaire.
8. Fermer la porte de la machine.
9. Insérer le bac à marc dans la machine.
10. Raccorder la machine au réseau électrique.

## 12 DÉTARTRAGE

Pour une qualité de boisson uniforme et un fonctionnement impeccable de la machine, il est nécessaire de détartrer cette dernière régulièrement. L'A300 est équipée d'un système de détartrage automatique. Si un détartrage est nécessaire, un message est affiché sur l'unité de commande de la machine à café. Les dépôts de tartre peuvent principalement se former dans la nouvelle cartouche chauffante à économie d'énergie.



Pour le détartrage, utilisez uniquement le détartrant concentré Franke (réf. 560.0589.837). Celui-ci permet d'assurer un détartrage fiable.

- a) Commandez le détartrant concentré à temps afin de pouvoir procéder au détartrage dès que la demande de détartrage s'affiche sur l'unité de commande de la machine à café.

### 12.1 Fréquence du détartrage

Pendant la mise en service de l'A300, vous serez invité à mesurer la dureté de l'eau et à la saisir dans le logiciel *Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette de mesure* [► 25]. Cette valeur permet de calculer la quantité d'eau jusqu'au prochain détartrage.

#### Machines sans filtre à eau

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

#### Machines avec raccordement en eau et filtre à eau

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

### 12.2 Effectuer un détartrage

Si un détartrage est nécessaire, un message s'affiche sur l'unité de commande. Pour ne pas entraver le fonctionnement de la machine, il est possible de fermer le message. Il est possible de démarrer le détartrage des façons suivantes :

- Détartrage avec le nettoyage suivant (réglage par défaut)
- Détartrage indépendant du nettoyage – démarrage automatique du détartrage à une heure donnée
- Démarrage manuel du détartrage



#### REMARQUE

##### Annulation du détartrage

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

- a) Videz le bac collecteur avant le nettoyage/détartrage.
- b) Remplissez le réservoir d'eau avant le nettoyage/détartrage.
- c) Placez le réservoir de nettoyage sur la grille récolte-gouttes suivant les indications affichées sur l'unité de commande.

### 12.2.1 Détartrage après le nettoyage

Dans les réglages par défaut, lorsqu'un détartrage est nécessaire, il démarre immédiatement après le nettoyage suivant, sans demande de confirmation supplémentaire. Aucune action supplémentaire de l'opérateur n'est nécessaire. Le détartrage dure de 15 à 25 minutes selon la version de la machine. Quand un détartrage est nécessaire, le système vérifie avant le début du nettoyage qu'une quantité suffisante de détartrant concentré est disponible. Si la quantité de détartrant concentré ne suffit pas, une demande de remplacement de la cartouche de détartrage s'affiche. *Insérer la cartouche de détartrage [► 31]*

### 12.2.2 Détartrage indépendant du nettoyage



Pour que le détartrage ne gêne pas votre activité, votre technicien de service peut régler le détartrage en dehors de vos heures d'ouverture.

### 12.2.3 Démarrer le détartrage manuellement



#### AVERTISSEMENT

##### Risque de brûlures

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

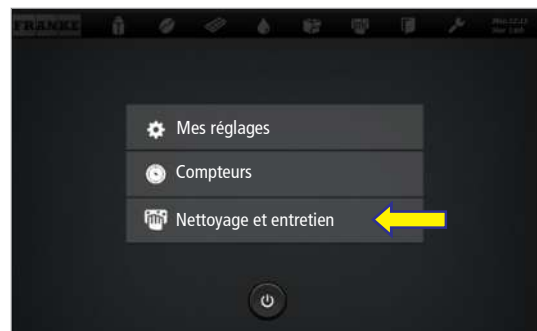
- a) Ne restez pas à proximité des buses de sortie pendant la procédure.



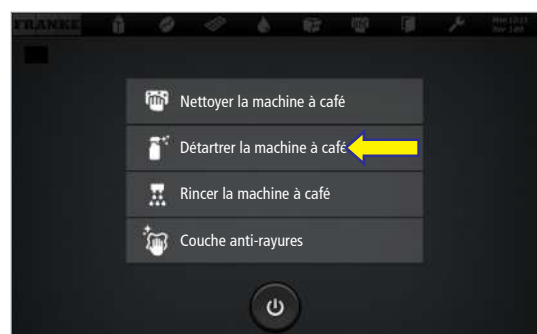
1. Appuyer sur le logo Franke en haut à gauche.



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



4. Sélectionner **Nettoyage et entretien**.



5. Sélectionner **Détartrage**.

⇒ Le processus de détartrage automatique démarre et donne des instructions concernant les étapes suivantes.



# 13 RÉOLUTION DES ERREURS

## 13.1 Messages d'erreur

Si une erreur se produit, un symbole d'erreur est mis en évidence en couleur dans catégorie d'erreur correspondante du tableau de bord. Quand ce symbole est touché, une fenêtre contenant des informations supplémentaires et des indications pour la résolution de l'erreur s'affiche.



Message avec instruction



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

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

### 13.1.1 Code couleurs des messages d'erreur

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

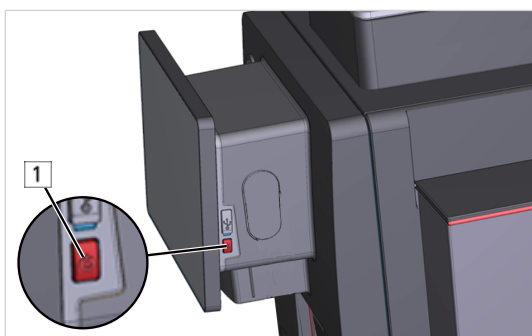
## 13.2 Résolution des erreurs sur la machine à café

Message d'erreur/Problème	Cause possible	Mesure
Le message d'erreur E663 <b>Bac collecteur d'eau plein</b> s'affiche bien que le bac collecteur ait été vidé	Le signal du capteur est perturbé en raison de la présence de résidus à l'intérieur du bac collecteur	Nettoyer et sécher l'intérieur du bac collecteur. Nettoyer et sécher également le compartiment de montage du bac collecteur
	Le signal du capteur est perturbé car l'arrière du bac collecteur est mouillé	Nettoyer et sécher l'arrière du bac collecteur

Message d'erreur/Problème	Cause possible	Mesure
Le lait est congelé	La température de consigne de l'unité de refroidissement est trop basse	Augmenter la température de consigne d'1 à 2° C <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unité de refroidissement SU05 : maintenir enfoncée la touche SET du régulateur de température jusqu'à ce que la température clignote. Augmenter la température au moyen des touches de navigation. Activer la nouvelle température de consigne avec la touche SET.</li> <li>- KE200 : un régulateur de température est placé à l'arrière de la KE200. Régler la température souhaitée avec ce dernier</li> </ul>
Le lait est congelé (eau dans le compartiment réfrigérant)	Le joint de la porte de l'unité de refroidissement n'est pas étanche	S'assurer que le joint est correctement posé et que la porte se ferme complètement
La température du lait dans l'unité de refroidissement n'est pas atteinte	La circulation de l'air dans l'unité de refroidissement est insuffisante	Respecter la distance minimale de l'unité de refroidissement par rapport au mur (50 mm minimum)
Impossible de doser le détartrant concentré (message d'erreur E409)	Le joint de la cartouche de détartrage est endommagé ou sale, ou la cartouche de détartrage est vide	Contrôler le niveau de remplissage de la cartouche de détartrage. Contrôler l'adaptateur rouge et la bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant si nécessaire. Répéter le détartrage
La cartouche de détartrage doit être remplacée, même si elle n'est pas encore vide	Le joint de la cartouche de détartrage est endommagé ou sale	Insérer une nouvelle cartouche de détartrage, contrôler l'adaptateur rouge et la bague d'étanchéité et éliminer les cristaux de détartrant si nécessaire
<b>Erreur débitmètre 1</b> (message d'erreur E79)	Perturbation de l'écoulement d'eau	Contrôler le raccord du réservoir d'eau et du raccordement en eau <p>Si le message d'erreur s'affiche pendant la distribution d'un produit, le tamis de l'unité d'infusion est probablement obstrué</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Régler un degré de mouture plus grossier et/ou réduire la quantité de mouture</li> <li>- Démonter et rincer l'unité d'infusion</li> <li>- Démarrer le nettoyage de la machine à café</li> </ul>

Message d'erreur/Problème	Cause possible	Mesure
L'écran tactile ne réagit plus correctement	Le logiciel de la machine est surchargé	Il existe deux variantes de résolution des erreurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variante 1 : maintenir enfoncée la touche rouge sur la droite de l'unité de commande pendant 10 s afin de redémarrer la machine</li> <li>- Variante 2 : débrancher la machine à café du réseau électrique. Après 1 minute, rebrancher la machine à café au réseau électrique. Appuyer brièvement sur la touche rouge sur la droite de l'unité de commande pour mettre la machine en marche</li> </ul>
Le niveau d'eau du réservoir d'eau n'est pas détecté	Présence de résidus ou de dépôts sur la paroi intérieure du réservoir d'eau	Nettoyer et rincer soigneusement le réservoir d'eau
Pas de lait, ou uniquement de la mousse de lait	Le tuyau d'aspiration ou la conduite de lait n'est pas étanche	Contrôler la position de la garniture de sortie et la nettoyer si nécessaire. Unité de refroidissement SU05 : contrôler le joint torique au niveau du raccord du tuyau d'aspiration. Contrôler le tuyau d'aspiration et le remplacer si nécessaire
Le lait ne s'écoule plus correctement de la sortie de lait	La sortie de lait n'a pas été reposée correctement après le nettoyage	Démarrer le nettoyage de la machine à café et poser la sortie de lait suivant les instructions affichées sur l'écran tactile. La sortie de lait fait par ailleurs partie du kit d'entretien, voir <i>Kit d'entretien</i> [p. 53]

### 13.2.1 Redémarrer la machine



- ⇒ La machine redémarre.
- ⇒ L'écran d'accueil s'affiche.

### 13.3 Aide en cas de problèmes de qualité des produits

Problème	Causes possibles	Solution possible
Le café est fade	Mouture trop grossière	Sélectionner un degré de mouture plus fin Régler le degré de mouture

Problème	Causes possibles	Solution possible
	Trop peu de café	Augmenter la quantité de café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33]
	Température trop basse	Augmenter la température <i>Régler les boissons</i> [▶ 33]
	Café trop vieux	Utiliser du café frais
	Compartiment à grains mal verrouillé	Vérifier le verrouillage du compartiment à grains <i>Remplir le réservoir de grains</i> [▶ 39]
Le café a un goût bizarre	Mauvaise mouture	Contacteur 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	Contrôler le lave-vaisselle
	Mauvaise qualité de l'eau (chlore, dureté, etc.)	Faire contrôler la qualité de l'eau <i>Qualité de l'eau</i> [▶ 24]
Le café a un goût amer	Température trop élevée	Diminuer la température du café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33]
	Mouture trop fine	Sélectionner un degré de mouture plus grossier <i>Régler le degré de mouture</i>
	Quantité de café trop faible	Augmenter la quantité de café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33]
	Torréfaction trop foncée	Utiliser une torréfaction plus claire du café
Le café a un goût acide	Température trop basse	Augmenter la température du café <i>Régler les boissons</i> [▶ 33]
	Torréfaction trop claire	Utiliser une torréfaction plus foncée du café
	Mouture trop grossière	Sélectionner un degré de mouture plus fin <i>Régler le degré de mouture</i>
Consistance des produits à base de poudre	Trop épaisse	Utiliser moins de poudre et plus d'eau
	Trop liquide	Utiliser plus de poudre et moins d'eau
	Poudre agglomérée ou humide	Nettoyer et sécher le système pour la poudre
Goût des produits en poudre	Trop sucré	Utiliser moins de poudre et plus d'eau
	Pas assez sucré	Utiliser plus de poudre et moins d'eau
	Goût bizarre	Nettoyer le système pour la poudre

## 14 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 14.1 Performances selon DIN 18873-2:2016-02



Les indications font référence à une tension de réseau de 230 V.

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

### 14.2 Caractéristiques techniques de la machine à café

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

### 14.3 Raccordements électriques de la machine à café

Type	Tension	Connecteur	Puissance	Fusible	Fréquence
A300	220–240 V	1L N PE	2100–2400 W	10 A	50–60 Hz
(FCS4070)	100 V	1L N PE	1400 W	15 A	50–60 Hz
	110–127 V	1L N PE	1200–1500 W	15 A	60 Hz

# INDEX

<b>A</b>		<b>Grains de café</b>	
Astuces	10	Conservation	38
<b>B</b>		remplir	39
Boisson		<b>K</b>	
prélever	46	Kit d'entretien	54
<b>C</b>		Kit de manuels	15
Calculer la dureté de l'eau	25	<b>L</b>	
Cartouche de détartrage		Lait	
Insérer	31	remplir	42
Code type	18	<b>M</b>	
Codes PIN	32	Machine	
Compartiment à grains	61	Mettre en marche	29
Compartiment à poudre	61	Première mise en marche	30
Conditions ambiantes	22, 61	Redémarrer	59
Conditions requises	10	Machine à café	
Contenu de la livraison		déballer	26
Kit de manuels	15	Nettoyage	49
<b>D</b>		Message d'erreur	
Degré de mouture		Affichage	14
régler	39	Code couleur	14
Détartrage	55	Méthode à 5 étapes	10
effectuer	55	Mode de fonctionnement	
Fréquence	55	Quick Select	21
Détergent pour systèmes lait		Mode d'emploi	15
Bouteille de dosage	15	<b>N</b>	
Distances minimales	24	Nettoyage	49
<b>E</b>		Accessoires	47
Eaux usées	27	<b>P</b>	
Émission sonore	61	Pastilles de nettoyage	15
Entartrage	9	Performances	61
<b>G</b>		Plaquette signalétique	17
Gestion des droits	37	Poudre	
		remplir	40
		Profil de mousse	
		régler	35

<b>Q</b>		<b>U</b>	
Qualité de l'eau	24	Utilisation conforme aux prescriptions	5
Qualité du produit	60		
<b>R</b>			
Raccordement			
Eau	27		
électrique	28, 61		
Raccordement au réseau	61		
Raccordement en eau			
Exigences	24		
Version	19		
Raccorder l'eau	27		
Réglages de base	30		
Régler les boissons	33		
Réservoir d'eau			
Insérer	41		
remplir	40		
Remplissage	41		
Version	19		
Réservoir d'eau	61		
Résolution des erreurs	59		
Ressources			
régler	34		
Remplir	31		
<b>S</b>			
Sécurité	6		
Sortie de lait	000		
Symboles	10		
Instructions	11		
Logiciel	11		
Tableau de bord	11		
<b>T</b>			
Tableau de bord	11		
Taille	23		
Touche d'annulation	13		
Touche de démarrage	13		

**Franke Kaffeemaschinen AG**

Franke-Str. 9  
CH-4663 Aarburg  
Switzerland  
Tel. +41 62 787 31 31  
[www.franke.com](http://www.franke.com)

**Franke Coffee Systems GmbH**

Franke Strasse 1  
97947 Grünsfeld  
Deutschland  
Tel.: +49 9346 9278 0  
Fax: +49 9346 9278 100  
[www.franke.de](http://www.franke.de)

**Franke Coffee Systems**

**UK Limited**

6A Handley Page Way,  
Old Parkbury Lane,  
Colney Street,  
St Albans,  
Hertfordshire, AL2 2DQ  
England  
Tel.: +44 1923 635700  
Fax: +44 1923 635701  
[www.franke.com](http://www.franke.com)

**Franke Coffee Systems**

**Americas**

800 Aviation Parkway  
Smyrna, TN 37167  
USA  
Tel.: +1 615 462 4265  
Fax: +1 615 462 4400  
[www.franke.com](http://www.franke.com)