

LA REMISE EN ROUTE FRANKE A800 ET A600 SUITE À UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ



FRANKE

0. OUTILLAGES / PRODUITS

Lire la notice complète avant de faire l'intervention



La FRANKE série A, est une machine de haute technologie, capable de réaliser les recettes les plus élaborées. Elle a donc besoin de toute votre attention et les produits de nettoyage et leurs dosages doivent être respectés à la lettre. **Vous devez impérativement faire au minimum un nettoyage par jour.**



1. PURGE ADOUCISSEUR BWT ÉQUIPÉE D'UN PURGEUR



1. Vérifiez que l'arrivée d'eau soit ouverte
2. Mettez le tube de purge dans un seau
3. Appuyez sur le bouton de purge et tirez au minimum 10 litres d'eau
4. Votre filtre est prêt
5. Si vous ne possédez pas de robinet de purge passez les étapes 2 et 3



2. VIDER LES BACS



Ouvrez la porte, tirez le coulisseau de verrouillage complètement vers l'avant



Extraire le bac poudre



Éliminez la poudre



Extraire la trémie café



Éliminez les grains



Aspirez le reste des grains dans le moulin gauche et le moulin droit



Extraire la goulotte poudre

3. NETTOYER LES BACS



Nettoyez la goutte à l'eau chaude puis la sécher avec un chiffon sec



Extraire la grille du bac poudre



Nettoyez la grille à l'eau chaude puis la sécher avec un chiffon sec



Frottez le bac avec un pinceau sec



Finir de nettoyer le bac avec un chiffon sec



Nettoyez le bac à grains avec un chiffon légèrement humide



Nettoyez les couvercles à l'eau chaude puis les sécher avec un chiffon sec

4. REMONTER LES BACS



Remettre en place la trémie café



Remettre en place la goulotte poudre



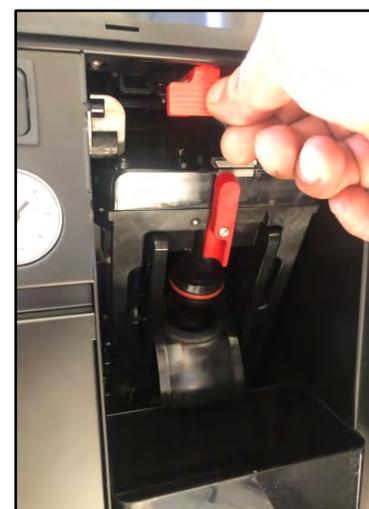
Remettre la grille du bac poudre



Grille correctement mise en place



Remettre en place le bac poudre

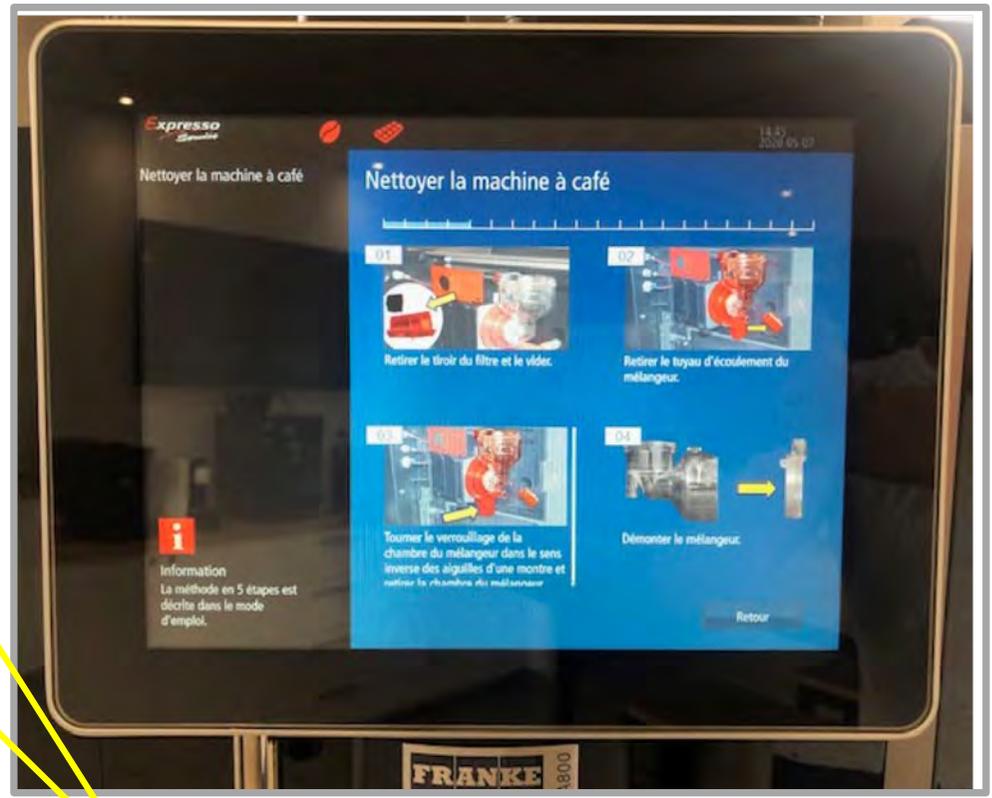
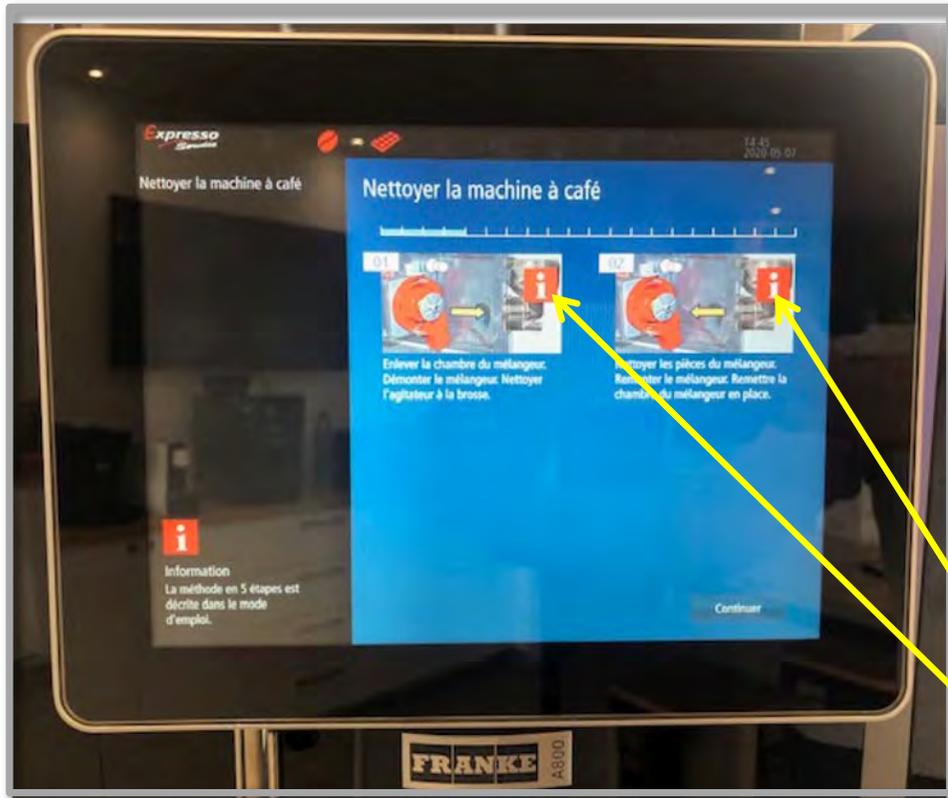


Poussez le coulisseau de verrouillage jusqu'en butée

Vous pouvez maintenant remplir vos bacs avec du café et du chocolat avec la porte fermée

Not : Lors du remplissage des bacs, ne laissez ouvert que celui que vous remplissez, cela évitera de mettre des grains de café dans le bac à poudre





Pendant les étapes du nettoyage vous trouverez  ; cliquez dessus, à chaque fois une nouvelle page s'ouvrira, cela vous permettra d'avoir les étapes complètes pour effectuer une procédure de nettoyage optimale

5. PURGE CHAUDIÈRE ET NETTOYAGE MACHINE



Retirez la grille de la bassine



Versez de l'eau dans la bassine et vérifiez le bon fonctionnement de la vidange



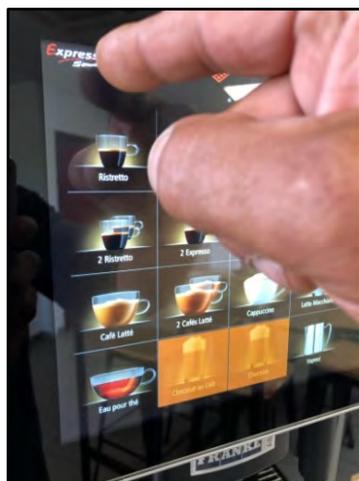
Ouvrez la porte et mettez la machine sous tension



Fermez la porte et attendez que la machine soit prête



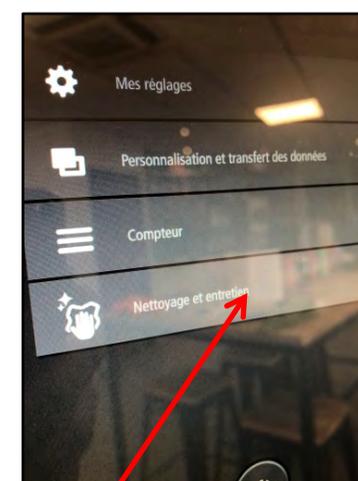
Tirez 2 litres d'eau chaude et les éliminer



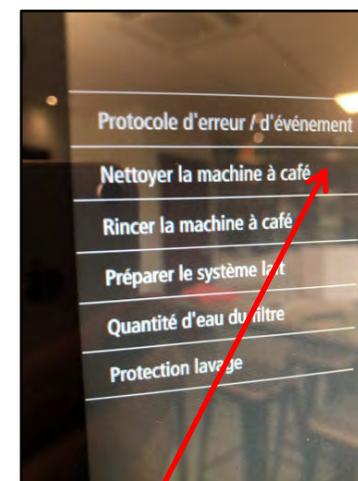
Lancez le nettoyage en appuyant sur le logo en haut à gauche



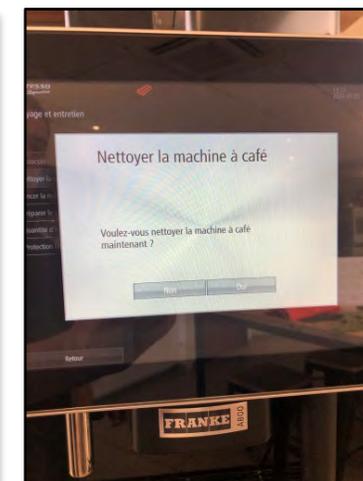
Tapez votre code 1111 puis « OK »



Sélectionnez « nettoyage et entretien »



Sélectionnez « Nettoyer la machine à café »



Validez et suivez à la lettre chaque étape du nettoyage

6. NETTOYER LA BUSE VAPEUR



Préparez dans un broc d'un litre d'eau froide avec 5 cl de produit nettoyant lait FRANKE



Placez le broc sous la lance vapeur et lancez la vapeur pendant 100 secondes puis éliminez la solution



Passez un trombone dans les trous de la buse



Remplissez de nouveau un litre d'eau froide et lancez la vapeur 100 secondes



Videz le broc et essuyez avec un chiffon propre la lance



Votre système vapeur est en parfait état de fonctionnement



FRANKE

7. NETTOYER L'UNITÉ DE REFROIDISSEMENT



Mettez sous tension l'unité de réfrigération



Contrôlez avec les flèches que la température soit bien réglée sur 5°



Sortez la réserve de lait et la nettoyer à l'eau chaude



Séchez la réserve avec un chiffon propre



Essuyez les parois avec un chiffon propre



Retirez le bac collecteur et le nettoyer



Remplissez votre réserve avec du lait entre 4° et 5°
Si votre lait n'est pas à la température requise, les produits à base de mousse de lait n'auront pas un aspect conforme



8. NETTOYER L'ÉCRAN



Sortez la grille, la nettoyer à l'eau chaude et la sécher



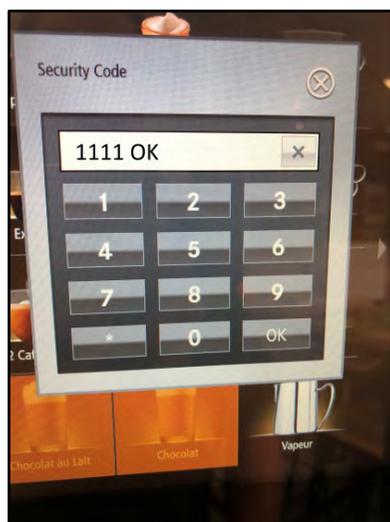
Nettoyez la bassine avec un chiffon ou une éponge



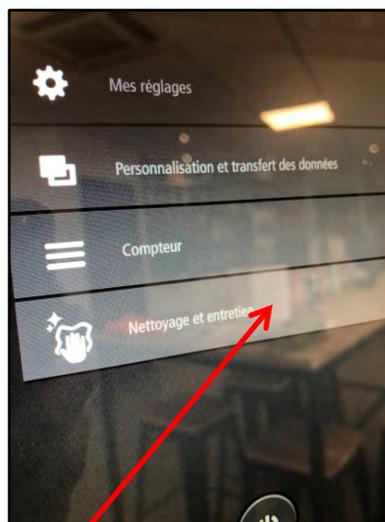
Remettez en place la grille et fermez la porte



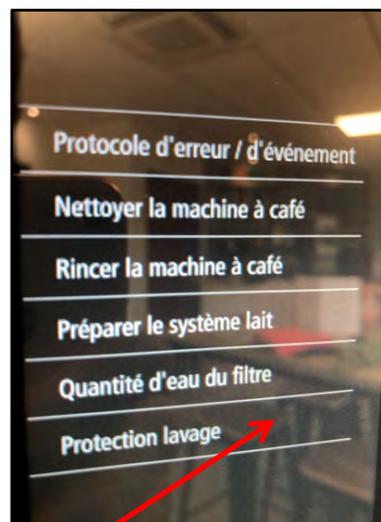
Appuyez en haut à gauche sur le logo



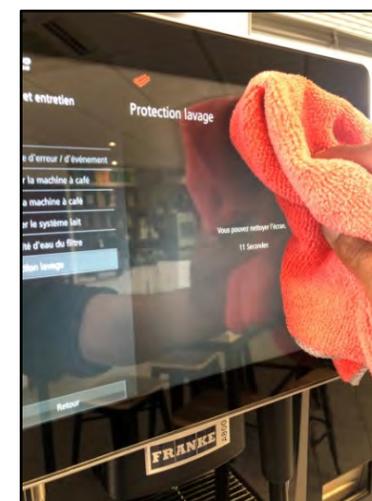
Tapez votre code 1111 OK



Appuyez sur « nettoyage et entretien »



Appuyez sur « protection lavage »



Nettoyez avec un chiffon et une solution Désinfectante : **ne pas pulvériser le produit directement sur l'écran**

VOTRE MACHINE EST PRÊTE POUR LE SERVICE



Vous trouverez ci-dessous une aide aux différentes étapes de nettoyage

NETTOYER LE GROUPE ET LE BAC À MARC



Passez le pinceau sur le groupe café dessus et dessous



Finir avec un chiffon si nécessaire



Sortez le bac à marc



Nettoyez le bac à l'eau chaude



Séchez le bac avec un chiffon sec



Aspirez le reste des résidus et nettoyez avec un chiffon



Mettez en place le bac à marc



NETTOYER LE BEC DE SORTIE



Démontez le bec



Le séparer en deux



Nettoyez à l'eau chaude les deux parties du bec



Nettoyez à l'eau chaude les deux parties du bec



Remontez le bec et replacez le sur la machine



NETTOYER LE BOL MIXEUR



Tirez sur le coude sortie bol



Poussez dans le sens de la flèche pour libérer le bol



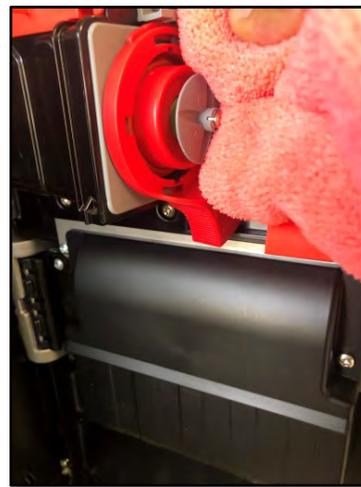
Sortez le bol



Lavez les deux parties à l'eau chaude puis essuyez les avec un chiffon



Nettoyez avec un pinceau la turbine et le support du bol, finissez avec un chiffon



Mettez en place le bol mixeur puis le verrouiller dans le sens de la flèche



Enclenchez le coude dans la sortie du bol en surveillant le détrompeur

