

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE POUR MACHINE À CAFÉ



Baretto CS100 PRO

EF 703





TABLE DES MATIÈRES

1 Principaux composants	6
1.1 Vue d'ensemble - devant.....	6
1.2 Descriptif - pièces amovibles	7
1.3 Vue d'ensemble - côté gauche et bas.....	8
1.4 Descriptif - éléments de commande et affichage.....	9
1.5 Vue intérieure.....	10
1.6 Plaquette signalétique.....	11
1.7 Circuit de fluides.....	12
1.8 Données techniques	13
2 Fonctionnement	14
2.1 Informations générales.....	14
2.2 Préparation (pour test dans le centre SAV)	14
2.3 Préparation du café.....	15
2.4 Préparation d'eau chaude	16
2.5 Affichage sur la machine à café	16
2.5.1 Couleurs des boutons	16
2.5.2 Messages affichés	17
3 Programmation	18
3.1 Programmation du volume de tasse à l'aide du bouton-poussoir	18
3.2 Menu super utilisateur.....	18
3.2.1 Accès au menu super utilisateur.....	19
3.2.2 Sélection du menu super utilisateur.....	20
3.2.3 Fonctions du menu super utilisateur	21
3.3 Service Stick	26
3.3.1 Menu Service Stick	26
3.3.2 Paramètres client (logiciel PC client).....	27
4 Entretien	28
4.1 Entretien et nettoyage quotidiens.....	28
4.2 Remplacer le filtre à eau (optionnel)	29
4.2.1 Accessoires.....	29
4.2.2 Procédure de remplacement de la cartouche filtrante	29
4.3 Détartrage	31
4.3.1 Accessoires.....	32
4.3.2 Instructions de sécurité	32
4.3.3 Procédure de détartrage et de rinçage	33
4.4 Vider le circuit des fluides	36
4.5 Entretien de l'unité d'extraction	37
4.5.1 Contrôle de sécurité.....	37
4.5.2 Pièces d'usure.....	38
4.5.3 Lubrification de l'unité d'extraction	39



5	Dépannage	41
5.1	Liste de vérification	41
5.2	Diagnostic avec Service Stick	42
5.2.1	Menu Test de fonctionnement	42
5.2.2	Données statistiques	43
5.3	Messages d'erreur	44
5.3.1	Détartrage nécessaire - appeler le service clients	44
5.3.2	Capsule non éjectée - appeler le service après-vente	45
5.3.3	Machine bloquée - appeler le service après-vente	45
5.4	Messages d'affichage de bac d'égouttage	46
5.5	La capsule de café tombe directement dans le bac à capsules	46
5.6	Seulement de l'eau chaude pendant la préparation du café	47
5.7	Messages affichés sans corrélation évidente	47
5.8	Unité d'extraction bruyante	47
6	Réparations	48
6.1	Instructions de sécurité	48
6.1.1	Contrôle de sécurité	48
6.2	Informations générales	49
6.2.1	Conseils de réparation et de montage	49
6.2.2	Outils et accessoires	50
6.2.3	Vue d'ensemble des modules enfichables	50
6.3	Démontage général	51
6.3.1	Ouverture du boîtier	51
6.4	Pompe / débitmètre / transformeur	54
6.4.1	Retirer le module	54
6.4.2	Remplacer la pompe et le thermostat	55
6.4.3	Remplacer le débitmètre	56
6.4.4	Remplacer les contacts ressort	57
6.4.5	Remplacer le transformateur	58
6.5	Unité d'extraction	59
6.5.1	Remplacer des pièces usées	59
6.5.2	Remplacer l'unité d'extraction	61
6.5.3	Remplacer le moteur et la vis d'entraînement de l'unité d'extraction	62
6.5.4	Remplacer le cache de sécurité avec le microrupteur	63
6.6	Thermobloc avec pièces supplémentaires	65
6.7	Electrovannes	66
6.8	Module d'affichage	67
6.9	Cartes à circuits imprimés	68
6.9.1	Module logique	68
6.9.2	Carte à circuit imprimé d'alimentation	69
6.10	Modules clavier	70
6.10.1	Boutons café	70
6.10.2	Boutons veille / eau chaude	71
6.11	Détecteurs	72
6.11.1	Détecteur de position sur rail	72
6.11.2	Module détecteur IR	73
6.12	Microrupteurs	74



6.13	Composants illumination	75
6.14	Prise d'alimentation	76
6.15	Schéma électrique	77
7	Tests de fonctionnement	80
7.1	Instructions de sécurité	80
7.2	Matériel requis.....	81
7.3	Contrôle de sécurité	82
7.4	Mesure de la température du café	82
7.5	Mesurer le débit de café.....	84
	7.5.1 Préparation	84
	7.5.2 Déroulement du contrôle.....	86
7.6	Vérifications pression et fuites	87
	7.6.1 Préparation	87
	7.6.2 Déroulement du contrôle.....	87
8	Dessins d'explosion	90
9	Notes	97



AVANT-PROPOS

Le but de ces instructions de service est de communiquer au personnel de maintenance toutes les informations nécessaires à la bonne utilisation, réparation et au bon entretien de la machine à café EF 703.

Ces instructions s'adressent au personnel de maintenance et s'entendent comme un outil contribuant à assurer la disponibilité constante de la machine à café. Afin de restaurer toute la fonctionnalité de la machine à café, il est absolument indispensable de se conformer aux présentes instructions.

Ce manuel est aussi disponible sur CD-ROM pour bénéficier d'un accès rapide aux informations sur un écran PC ou MAC. L'utilitaire requis (Adobe Reader®), également chargé sur ce CD-ROM, fonctionne sur des ordinateurs PC et MAC.

Ces instructions de maintenance sont disponibles comme fichier PDF. Le logiciel utilitaire requis pour la lecture des fichiers PDF (Adobe Reader®) pour ordinateurs PC et MAC

- figure sur le CD-ROM du manuel Gemini
- peut être téléchargé gratuitement (à partir de <http://www.adobe.com>) - veuillez cliquer sur le logo:

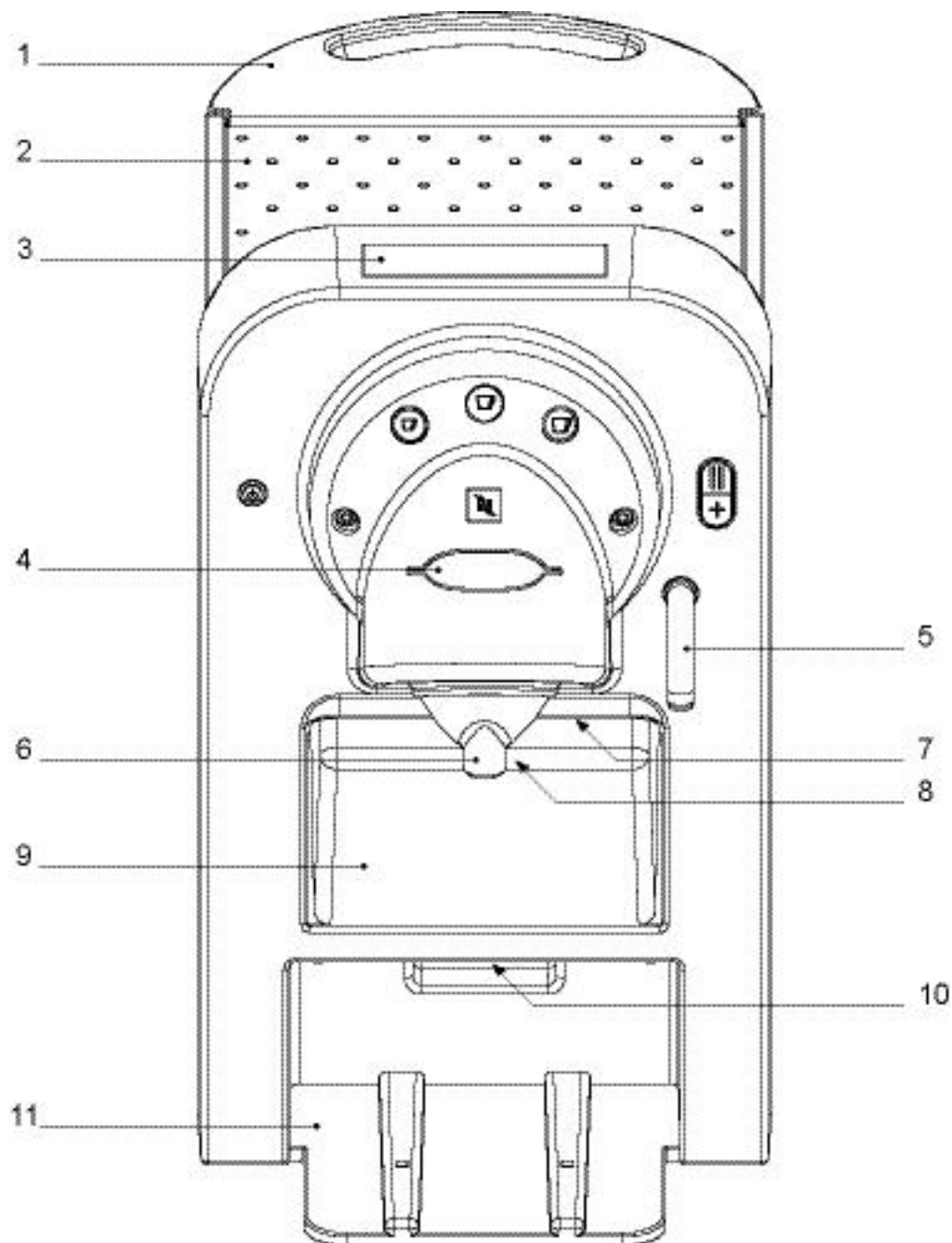


i Veuillez conserver ce manuel avec la documentation SAV correspondante. Ce n'est qu'en procédant de la sorte que vous aurez toujours sous la main les informations nécessaires.



1 PRINCIPAUX COMPOSANTS

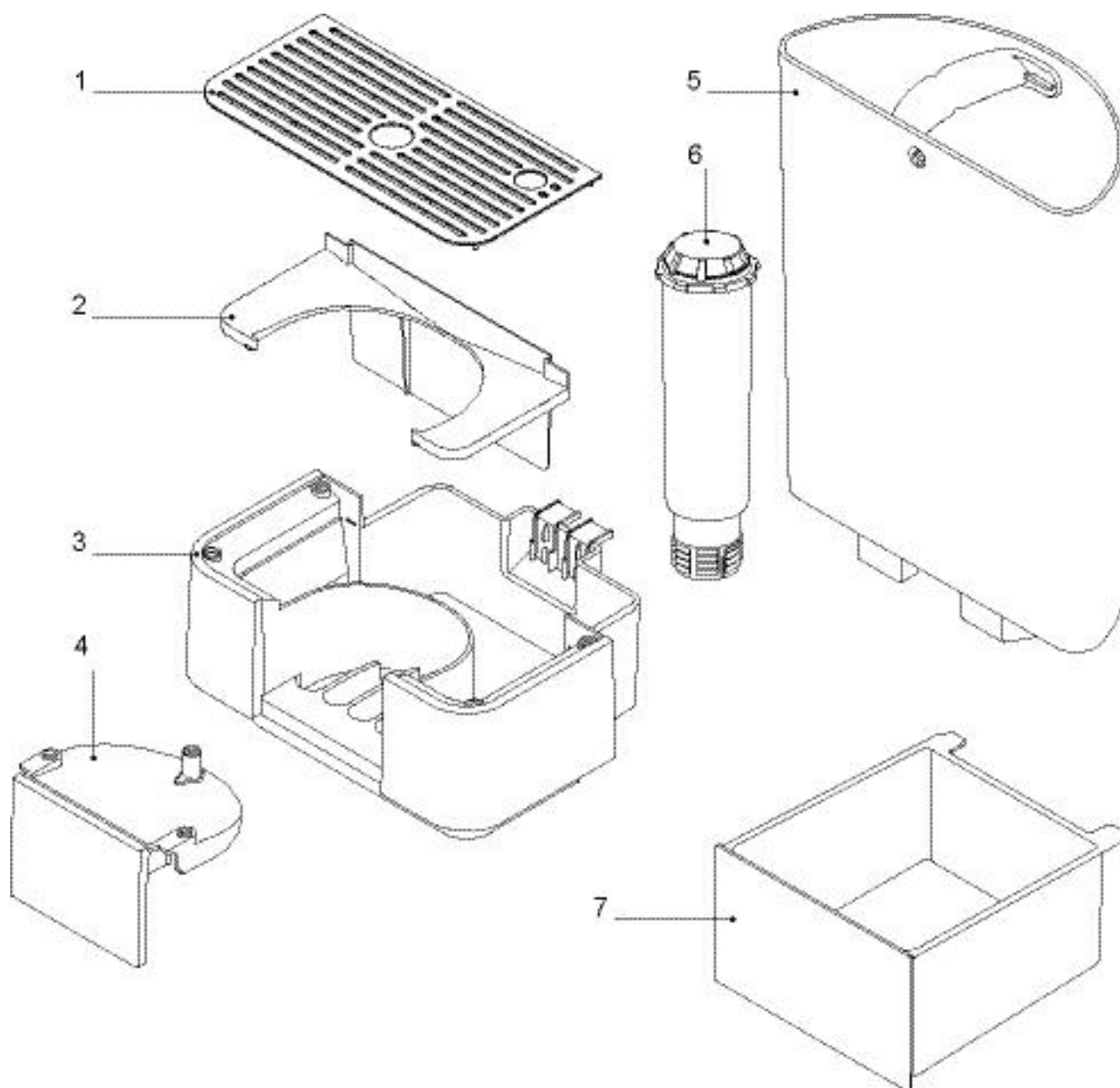
1.1 Vue d'ensemble - devant



- | | |
|---|---|
| 1) Couvercle du réservoir d'eau (fixe, fermeture à clé en option) | 7) Microrupteur pour la détection du réservoir à capsules |
| 2) Plaque chauffante | 8) Lumière pour tasse (blanche) |
| 3) Affichage | 9) Ouverture pour le réservoir à capsules |
| 4) Fente pour capsule avec couvercle de sécurité | 10) Contacts du bac d'égouttage |
| 5) Tuyau d'eau chaude | 11) Ouverture avec support pour bac d'égouttage |
| 6) Sortie de café | |



1.2 Descriptif - pièces amovibles

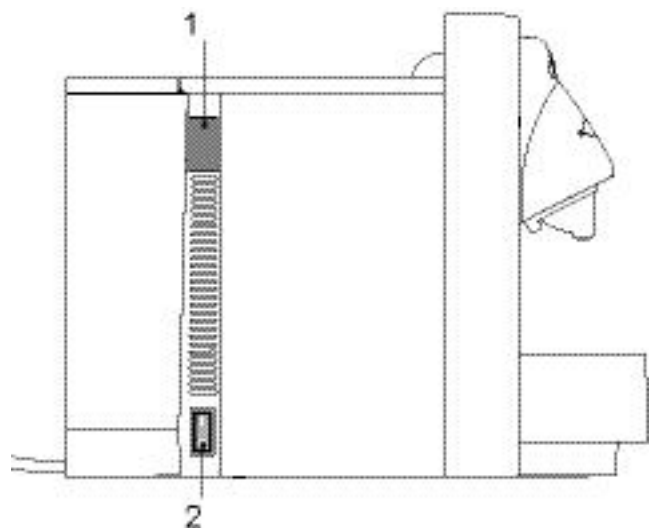


- 1) Grille d'égouttage
- 2) Élément anti-éclaboussures
- 3) Bac d'égouttage avec détection automatique du niveau d'eau
- 4) Couvercle

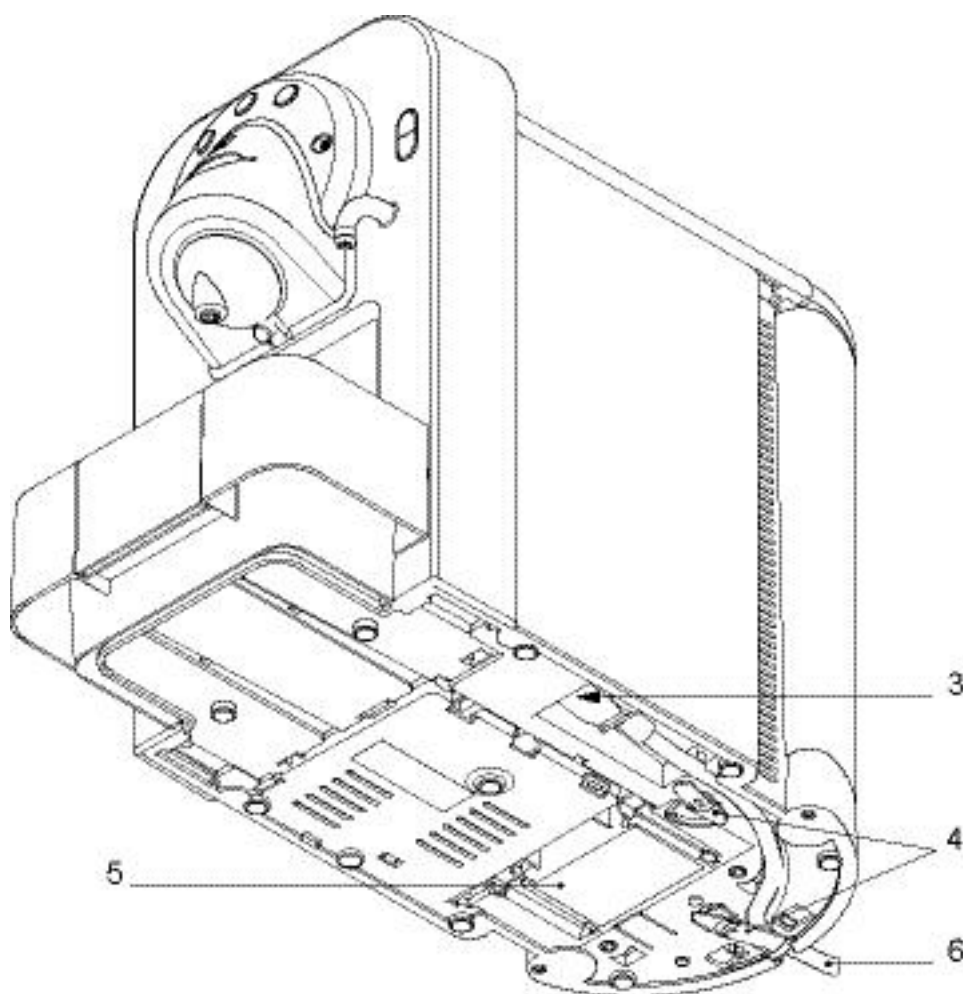
- 5) Réservoir d'eau avec
 - poignée (articulée)
 - contrôle de niveau à flotteur magnétique
 - valve d'eau
- 6) Filtre à eau (en option)
- 7) Bac à capsules



1.3 Vue d'ensemble - côté gauche et bas



- 1) Connecteur Service Stick (couverture)
- 2) Interrupteur principal

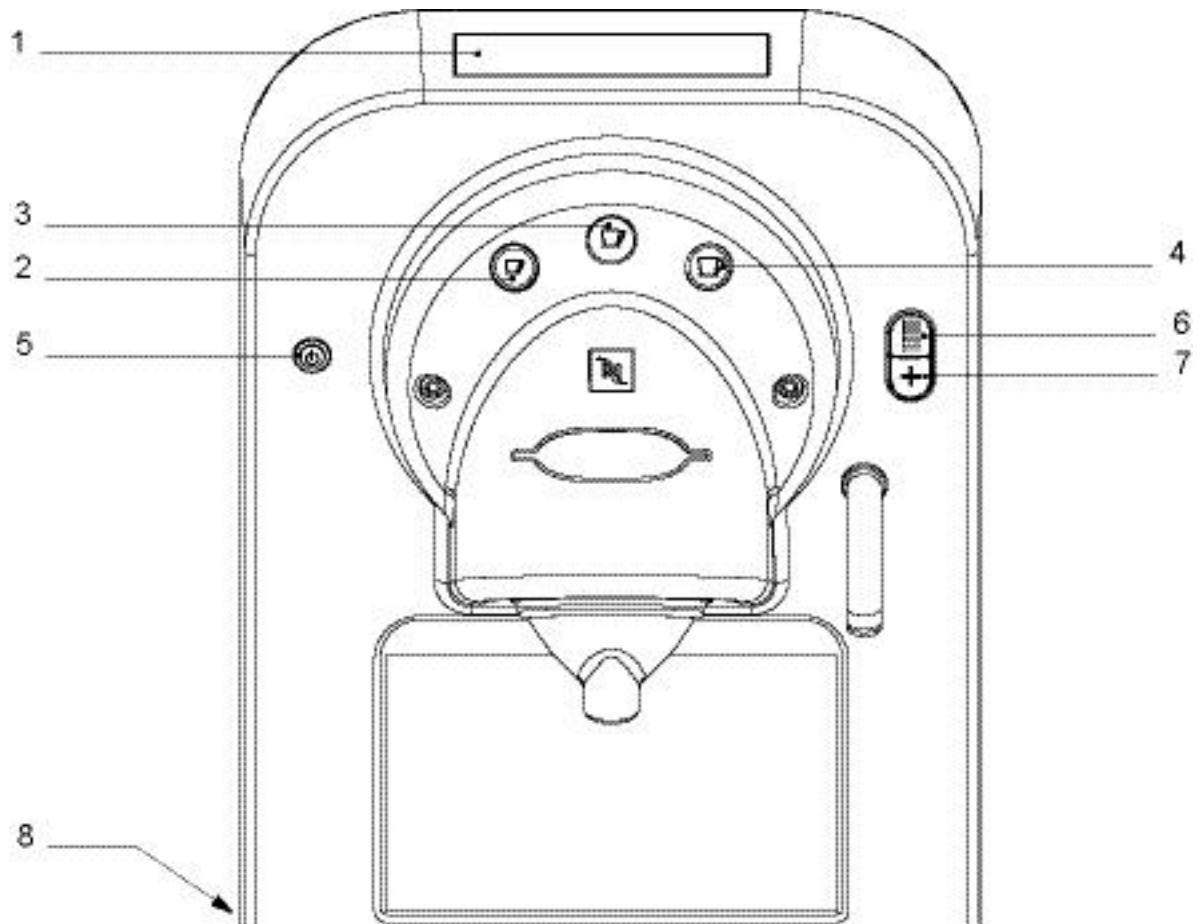


- 3) Connexion secteur
- 4) Fixation levier

- 5) Plaque signalétique
- 6) Alimentation principale



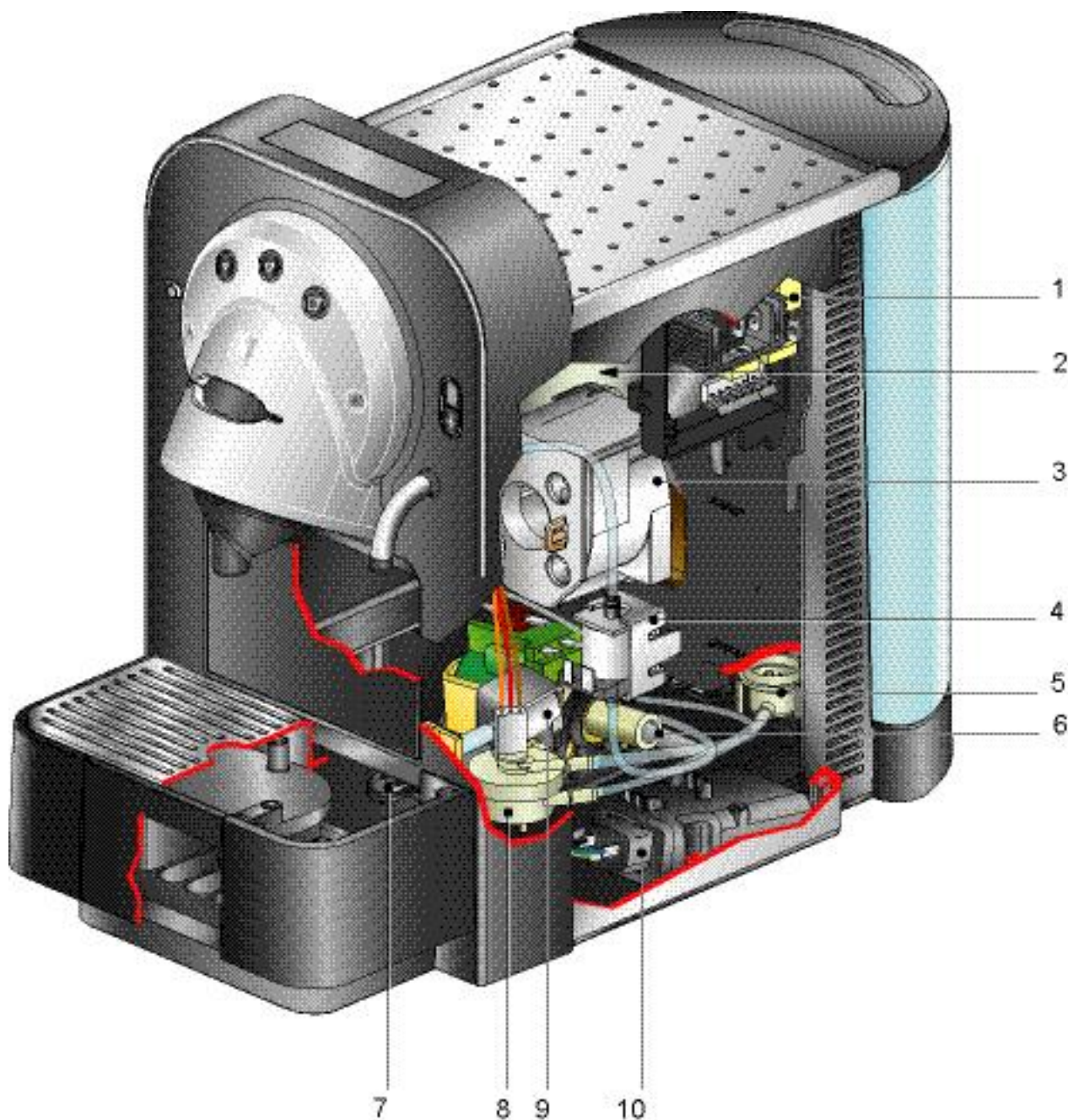
1.4 Descriptif - éléments de commande et affichage



- | | |
|---|--|
| 1) Affichage passif (LCD, rétroéclairé) | 5) Bouton veille (rétroéclairé) |
| 2) Bouton café "petite tasse" (rétroéclairé) | 6) Bouton dose d'eau chaude (rétroéclairé) |
| 3) Bouton café "tasse moyenne" (rétroéclairé) | 7) Bouton de remplissage d'eau chaude (rétroéclairé) |
| 4) Bouton café "grande tasse" (rétroéclairé) | 8) Interrupteur principal |



1.5 Vue intérieure



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1) Carte imprimée alimentation | 6) Pompe CP4-SP C2 |
| 2) Unité d'extraction | 7) Sortie eau résiduelle |
| 3) Thermobloc TB 2003 | 8) Débitmètre |
| 4) Valve solénoïde (eau chaude) | 9) Valve solénoïde (évacuation) |
| 5) Connecteur de réservoir d'eau | 10) Douille coupleur |

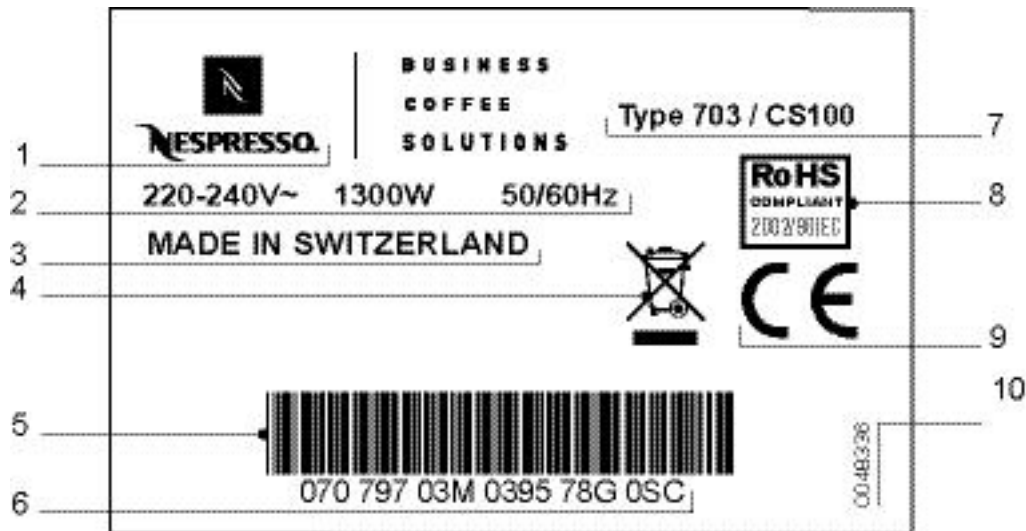
 Se référer à "Dessins d'explosion" à la page 90 pour localiser d'autres composants, non visibles sur cette illustration.



1.6 Plaquette signalétique

La plaquette signalétique

- se trouve sur le dessous de la machine à café,
- contient les informations suivantes:



- 1) Marque
- 2) Tension nominale et puissance absorbée
- 3) Origine
- 4) Pictogramme Déchets particuliers
- 5) Code-barres
- 6) Numéro de série
- 7) Modèle de machine
- 8) Label de conformité RoHS (restriction d'utilisation de substances dangereuses)
- 9) Marquage de conformité
- 10) Numéro d'article de la plaquette signalétique

Décomposition du numéro de série

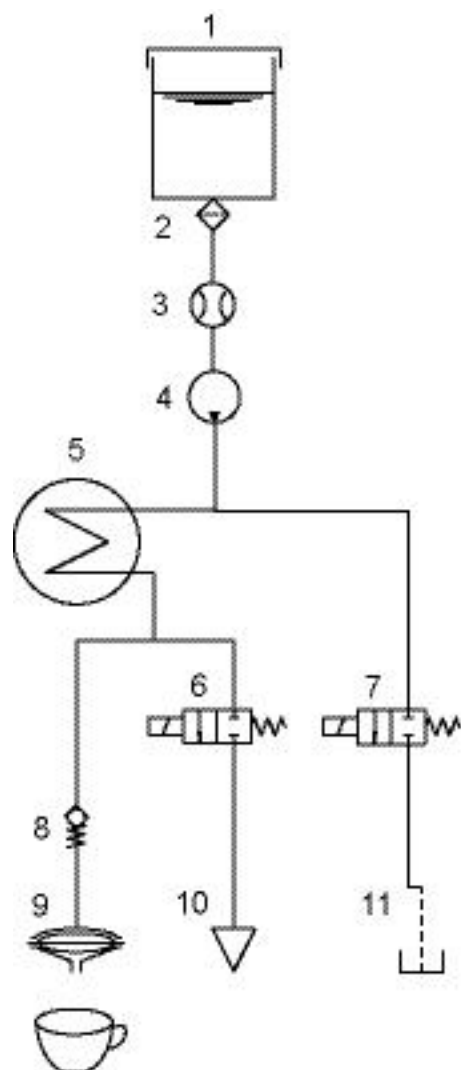
Exemple:

070 797 03M 0395 78G 0SC

07	C	Contrôle de validité (basé sur modulo 35)
079	0S	Version couleur
797	G	Version de la fiche électrique
0395	8	Tension secteur
03M	7	Codage partenaire machine
070	0395	Numéro séquentiel par jour de fabrication
	M	Lieu de fabrication
	703	Modèle de machine
	079	Jour de fabrication (79)
	07	Année de fabrication (2007)



1.7 Circuit de fluides



- | | |
|--|--|
| 1) Réservoir d'eau | 7) Valve d'arrêt solénoïde 2/2 directions (évacuation) |
| 2) Connecteur de réservoir d'eau | 8) Valve de contre-pression |
| 3) Débitmètre | 9) Chambre d'infusion |
| 4) Pompe CP4-SP C2 | 10) Tuyau d'eau chaude |
| 5) Thermobloc TB 2003 | 11) Bac d'égouttage |
| 6) Valve d'arrêt solénoïde 2/2 directions (eau chaude) | |



1.8 Données techniques

Versions tension secteur 220-240 V, 50/60 Hz

Certifications BSMI, CB, CCC, CE, C-Tick,
C-Tick RCM, CSA; ESTI, Gost-r,
IRAM, KTE, SASO, SABS, UL com

Puissance absorbée

(toutes tensions et fréquences)

Thermobloc 1200 W
Pompe CP4 SP 60 W
Plaque chauffante 10 W
Puissance absorbée maximum 1300 W

Consommation - données

Temps de préchauffage env. 48 s
Chauffage 10,8 Wh
1 tasse de café moyenne (40 ml*) 2,7 Wh
1 grande tasse de café (110 ml*) 9 Wh
Eau chaude (125 ml*) 6,6 Wh
Veille MARCHÉ (1 h) 18,2 Wh
Veille ARRÊT (1 h) 3,5 Wh

* Paramètres par défaut

Pompe CP4 SP

Pression de pompe

- Limite max. admissible 17,5 bars \pm 1,5 bar
- Pendant la préparation du café
(selon le type de café) 9 -16 bars
Débit 120 - 240 ml/min à 12 bars

Moteur DC pour unité d'infusion

Tension 16 VCC

Electrovannes bistables

Tension 240V / 50 Hz
Décharge de surpression approx. 12 bars

Capacité

Réservoir d'eau 3 l
Bac d'égouttage 600 ml
Bac à capsules 30 pièces mini.

Données auxiliaires

Température de sécurité (arrêt thermique) 167°C
Température du café à la sortie 86° C \pm 3° C
Température d'eau chaude à la sortie \geq 78° C
Dimensions
(largeur x profondeur x hauteur) . 20,8 x 44,1 x 35,3 cm
Longueur de câble env. 2 m
Poids de la machine à café (sans eau) 9,7 kg



2 FONCTIONNEMENT

2.1 Informations générales

Pour une vue d'ensemble des éléments de contrôle opératoires, voir "Descriptif - éléments de commande et affichage" à la page 9.

Quantités de remplissage prédéfinies

 **Les boutons café, dose et remplissage ont des quantités de remplissage prédéfinies qui peuvent être modifiées (voir "Programmation du volume de tasse à l'aide du bouton-poussoir" à la page 18).**

Le fonctionnement de ces boutons dépend de la durée d'appui :

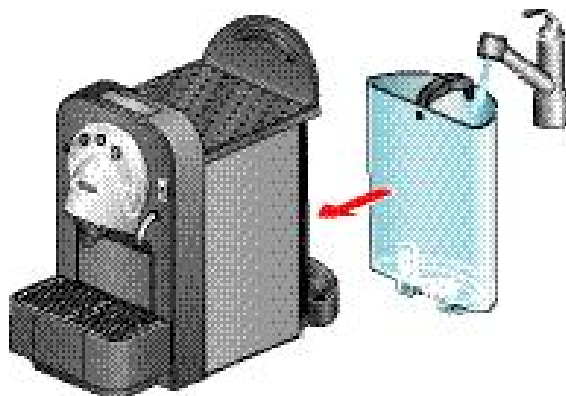
- La pression d'un bouton pendant 1 s maximum libère la quantité de remplissage prédéfinie.
- La pression d'un bouton pendant plus de 5 s change le préréglage (en fonction du paramètre du menu super utilisateur).


Capacités

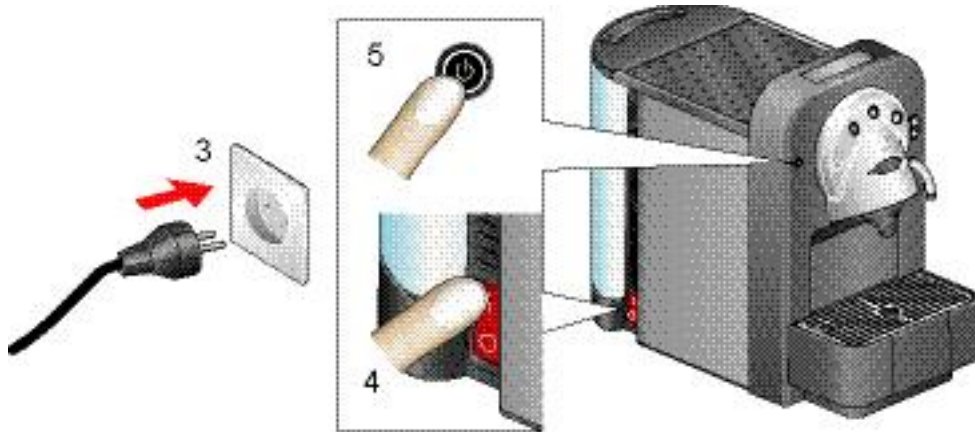
La machine à café ne peut servir qu'une seule boisson à la fois (café ou eau chaude).

2.2 Préparation (pour test dans le centre SAV)

Pour contrôler le fonctionnement et effectuer des tests (voir "Tests de fonctionnement" à la page 80), il est nécessaire de rendre la machine à café opérationnelle.



1. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche.
-  **Une quantité minimum d'eau est nécessaire à faire monter le flotteur magnétique du réservoir d'eau. Sinon le message "Remplir eau" s'affiche.**
2. Contrôler la bonne mise en place des bacs d'égouttage et de capules en même temps.



3. Connecter la machine à café au secteur.
4. Régler l'interrupteur principal sur marche.
5. Appuyer sur l'interrupteur de veille. Attendre (env. 50 sec.) que la machine ait chauffé et que le rétroéclairage des boutons soit blanc.

☛ Lorsque la machine à café est éteinte à l'aide de l'interrupteur de veille, un rinçage automatique de la sortie café ou eau chaude est effectué.

2.3 Préparation du café



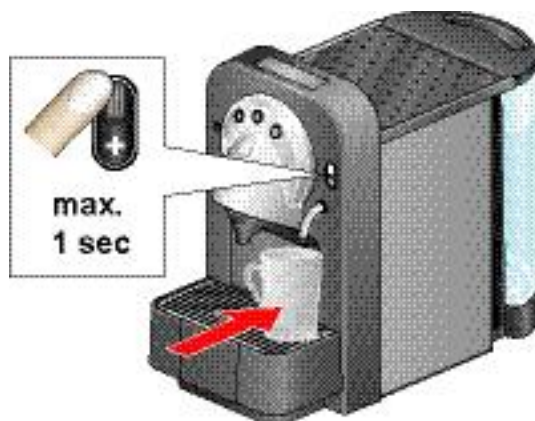
☛ La préparation du café peut être interrompue si l'on appuie à nouveau sur le même bouton café (par ex. tasse trop petite).

☛ Pour changer le volume pré-programmé des tasses, voir page 18.



2.4 Préparation d'eau chaude

i Pour changer le volume préprogrammé de la tasse, voir page 18.



1. Appuyer sur le bouton dose pendant 1 s maximum pour faire sortir la quantité de remplissage d'eau chaude prédéfinie.
2. Pour faire sortir plus d'eau chaude, appuyer sur le bouton de remplissage (+) aussi longtemps que souhaité.

☞ La préparation d'eau chaude peut être interrompue si l'on appuie à nouveau sur le bouton dose (par ex. tasse trop petite).

2.5 Affichage sur la machine à café

2.5.1 Couleurs des boutons

1			
2			
3	 		
4			

i Le rétroéclairage rouge d'un bouton localise la panne et s'accompagne de l'affichage d'un message d'erreur.

- 1) Rétroéclairage clignotant, blanc..... La machine à café est en phase de chauffe
- 2) Rétroéclairage blanc Opérationnel
- 3) Rétroéclairage rouge..... Erreur, intervention nécessaire de l'utilisateur
- 4) Interrupteur standby clignote en rouge La machine à café s'éteint

La couleur des boutons pour la préparation du café et de l'eau chaude peut varier en fonction du mode d'opération.



2.5.2 Messages affichés

Les messages affichés suivants

- sont des informations relatives à l'emploi
- apparaissent lorsque l'intervention de l'utilisateur est nécessaire ou au cas de dysfonctionnement.

i Pour modifier la langue des messages affichée, se référer au "Menu super utilisateur" à la page 18.

⚠ Attention ! plusieurs erreurs peuvent survenir en même temps.

Fonctionnement

Message affiché	Cause	Marche à suivre
Remplir eau	Le réservoir d'eau est vide. Le flotteur du réservoir d'eau est coincé. Le détecteur d'eau est défectueux.	Remplir le réservoir d'eau. Nettoyer le circuit du flotteur dans le réservoir d'eau. Remplacer le détecteur d'eau
Bac d'égouttage absent	Bac d'égouttage absent ou mal inséré. Banc de contacts pour détecteur de niveau défectueux.	Réinsérer le bac d'égouttage. Positionner les contacts ou remplacer le banc de contacts.
Bac à capsules absent	Bac à capsules absent ou mal inséré. Microrupteur(s) défectueux	Réinsérer le bac à capsules. Remplacer le microrupteur.
Bac d'égouttage plein	L'eau dans le bac d'égouttage atteint les contacts du capteur de niveau.	Vider le bac d'égouttage.
Bac à capsules plein	Quantité maximale atteinte. Capteur IR sale ou défectueux.	Vider le bac à capsules. Nettoyer les éléments optiques du capteur ou remplacer le capteur IR.
Volume max. atteint	Programmation du volume de tasse par bouton poussoir: volume maximum 240 ml pour le café ou 1275 ml pour l'eau chaude.	Reprogrammer le volume de la tasse si souhaité.

Entretien

Message affiché	Cause	Marche à suivre
Changer le filtre	Durée de vie programmée du filtre à eau atteinte.	Remplacer le filtre à eau dans le réservoir d'eau
Détartrage nécessaire	Temps d'utilisation préprogrammé atteint (dépend de la dureté de l'eau).	Effectuer un détartrage. Il est possible de remplir quelques tasses avant que la machine à café se bloque pour éviter un endommagement.

Erreurs

Message affiché	Cause	Marche à suivre
Détartrage nécessaire Contacter service technique	Durée d'utilisation prédéfinie écoulée, la machine à café s'est verrouillée.	Effectuer immédiatement un détartrage.
Capsule non éjectée	La capsule usagée est coincée dans l'unité d'extraction.	La machine à café tente d'éjecter la capsule automatiquement. Pas d'intervention de l'utilisateur nécessaire à ce stade.
Capsule non éjectée Contacter service technique	La capsule usagée est coincée dans l'unité d'extraction. Tentatives d'éjection automatiques échouées	Retirer le bac à capsules. Chercher à la main la capsule coincée dans la fente d'éjection et la retirer. Pour toute information supplémentaire se référer à "Capsule non éjectée - appeler le service après-vente" à la page 45.
Machine bloquée - Contacter service technique	La machine à café n'est pas en état de marche.	Intervention nécessaire d'un technicien de service. Se référer à "Machine bloquée - appeler le service après-vente" à la page 45.

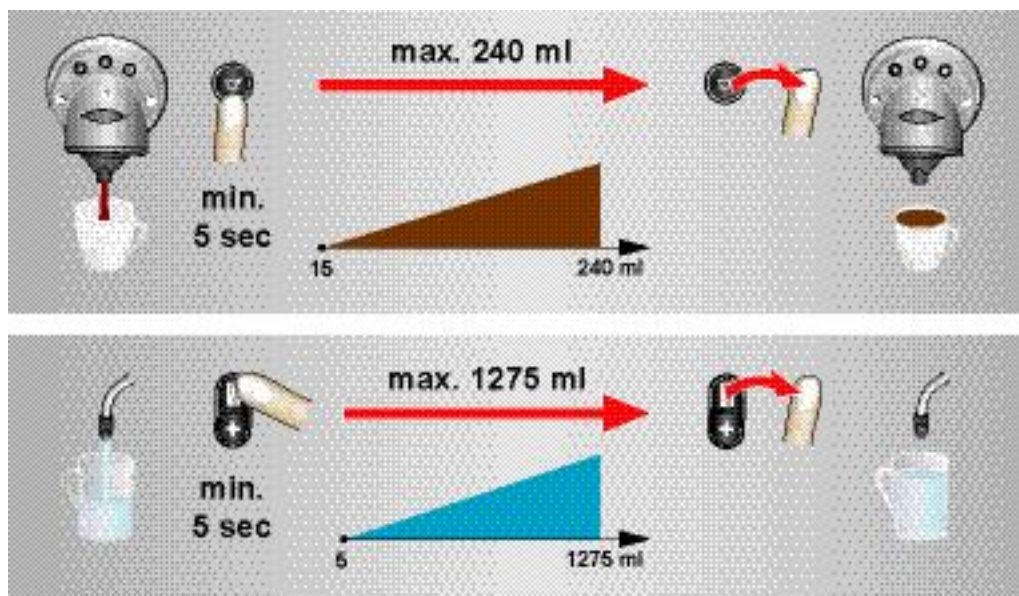


3 PROGRAMMATION

i Les volumes de tasses peuvent aussi être définies dans les réglages client du logiciel Service stick (voir "Paramètres client (logiciel PC client)" à la page 27).

3.1 Programmation du volume de tasse à l'aide du bouton-poussoir

Cette option doit d'abord être autorisée dans le menu utilisateur (enregistrer longueur de tasse ON "Fonctions du menu super utilisateur" à la page 21).



Presser et maintenir enfoncé un bouton café ou dose jusqu'à ce que le volume désiré se trouve dans la tasse - relâcher alors le bouton poussoir. Un message s'affiche lorsque le volume maximum est atteint.

☞ Régler le point menu "programmer longueur tasse" sur OFF ensuite pour éviter des changements dus à des erreurs de maniement.

3.2 Menu super utilisateur

Ce menu

- est prévu pour les utilisateurs expérimentés et les techniciens de service,
- permet d'opérer les paramétrages et configurations de base,
- Possède des points de menu différents, en fonction de la présence d'un filtre à eau à échangeur d'ions ou de la nécessité d'effectuer un détartrage.

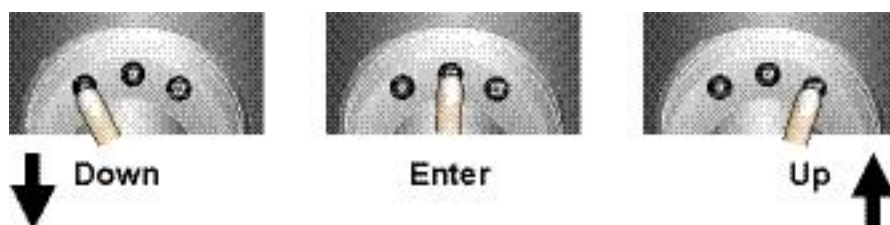
☞ Le fichier paramètres utilisateur du logiciel Service Stick contient des paramétrages et configurations issus du menu super utilisateur (voir "Paramètres client (logiciel PC client)" à la page 27).



3.2.1 Accès au menu super utilisateur



1. Régler la machine à café en mode veille.
2. Appuyer sur tous les boutons café simultanément, jusqu'à affichage du premier point du menu.



3. Utiliser les boutons café à gauche et à droite pour faire défiler les fonctions du menu.
4. Utiliser le bouton café du milieu pour
 - pour sélectionner une fonction "Quitter" ou "Détartrage"
 - éditer et confirmer les paramètres des fonctions.

Exemple: changer la langue de l'affichage

1. Appuyer sur le bouton café du milieu pour sélectionner la langue.

La langue est maintenant repérée par des flèches.

2. Utiliser le bouton café gauche ou droit pour choisir une langue.

3. Appuyer sur le bouton café du milieu pour confirmer la nouvelle langue.

L'affichage change avec la nouvelle langue. Les flèches disparaissent.



i Les boutons café à gauche et à droite correspondent aux touches flèches HAUT et BAS sur un clavier ; le bouton café du milieu à la touche ENTER.



PROGRAMMATION

- Utiliser le bouton café gauche ou droit pour afficher l'instruction QUITTER.



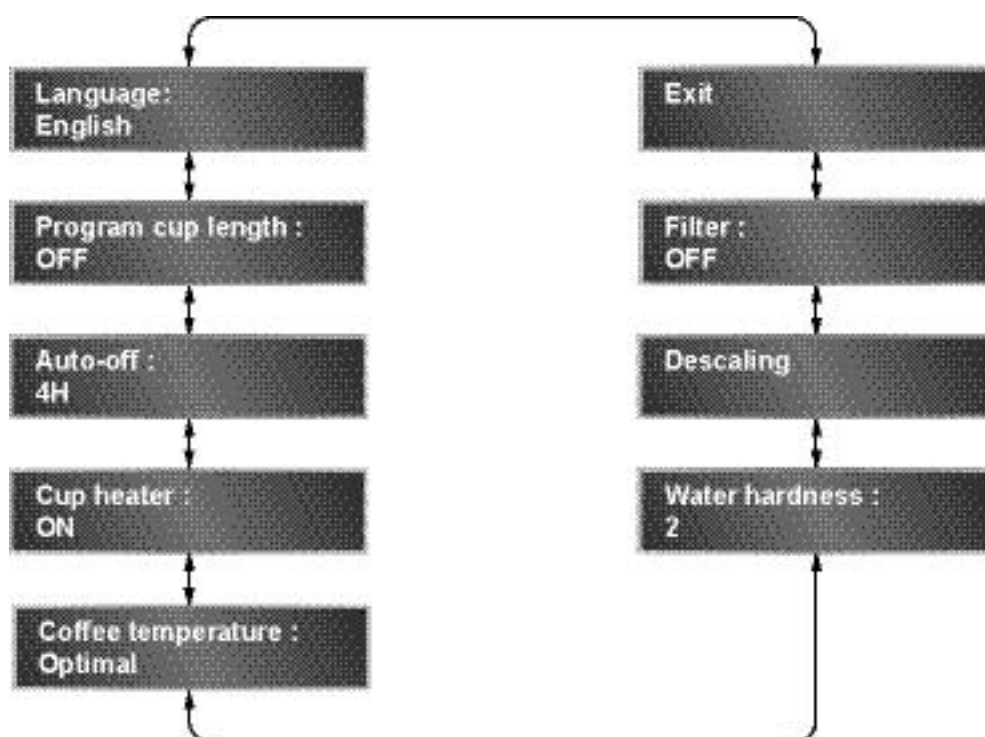
Exit

- Appuyer sur le bouton café du milieu pour confirmer et fermer le menu super utilisateur.



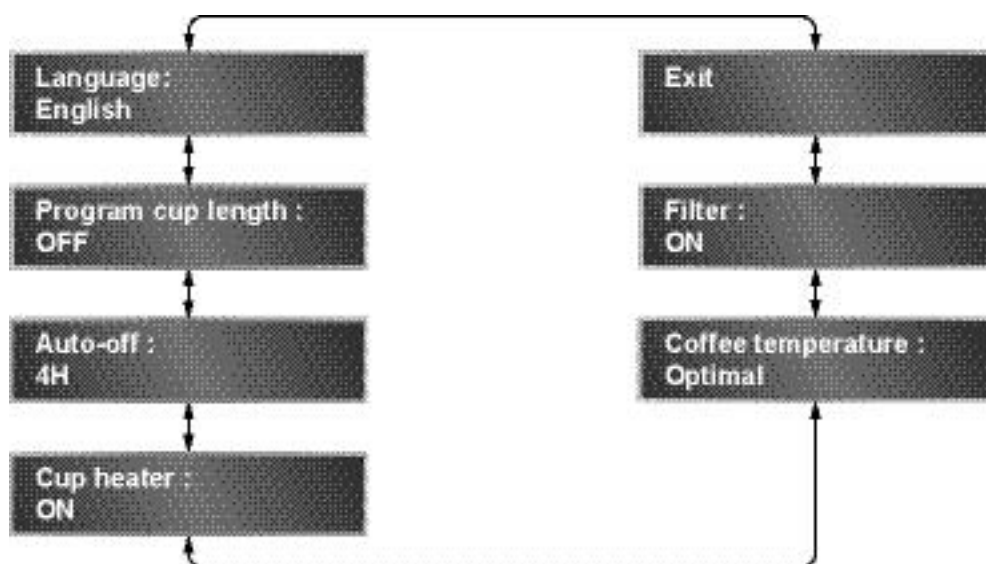
3.2.2 Sélection du menu super utilisateur

Sans filtre à eau :





Avec filtre à eau :



3.2.3 Fonctions du menu super utilisateur

Langue

Paramètres: Anglais / Allemand / Français / Client

Paramétrage usine : Allemand

Utiliser cette fonction pour choisir la langue d'affichage. Outre les langues standard, une langue utilisateur spécifique est disponible sous le paramètre "Client".

 **Une langue spécifique doit être chargée dans la machine à café par l'intermédiaire du Service Stick (voir "Menu Service Stick" à la page 26).**



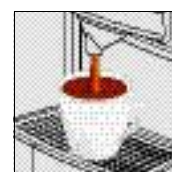
Programmer volume de tasse

Paramètres: OFF / ON

Paramétrage usine : OFF

Utiliser cette fonction pour bloquer ou débloquer la programmation du volume de tasse par bouton-poussoir (voir page 18).

 **En pressant trop longtemps un bouton café ou dose, un utilisateur peut changer par inadvertance les quantités de remplissage prédéfinies.**



Auto-off

Paramètres: OFF / 0.5h / 1h / ... / 10 h

Paramétrage usine : 4h

Utiliser cette fonction pour déterminer le temps de fonctionnement avant que la machine à café ne commute sur veille. Le paramètre "OFF" désactive le mode veille.



Chauffe-tasse

Paramétrage : OFF / ON

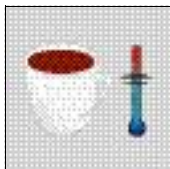
Paramétrage usine : ON

Utiliser cette fonction pour activer/désactiver le chauffe-tasse.





PROGRAMMATION



Température du café

Paramètres: Basse / Optimale / Haute

Paramétrage usine : Optimale

Utiliser cette fonction pour changer la température optimale du café (86 °C) à l'orifice de sortie si on a besoin de café plus froid ou plus chaud.



Dureté de l'eau

Paramètres: 0 / 1 / 2 / 3

Paramétrage usine : 2

Utiliser cette fonctions pour déterminer l'intervalle de détartrage, suivant la dureté de l'eau.

 **Cette fonction s'affiche seulement si le paramètre "Filtre" est réglé sur OFF dans le menu super utilisateur.**

Les paramètres disponibles (0 - 3) correspondent à

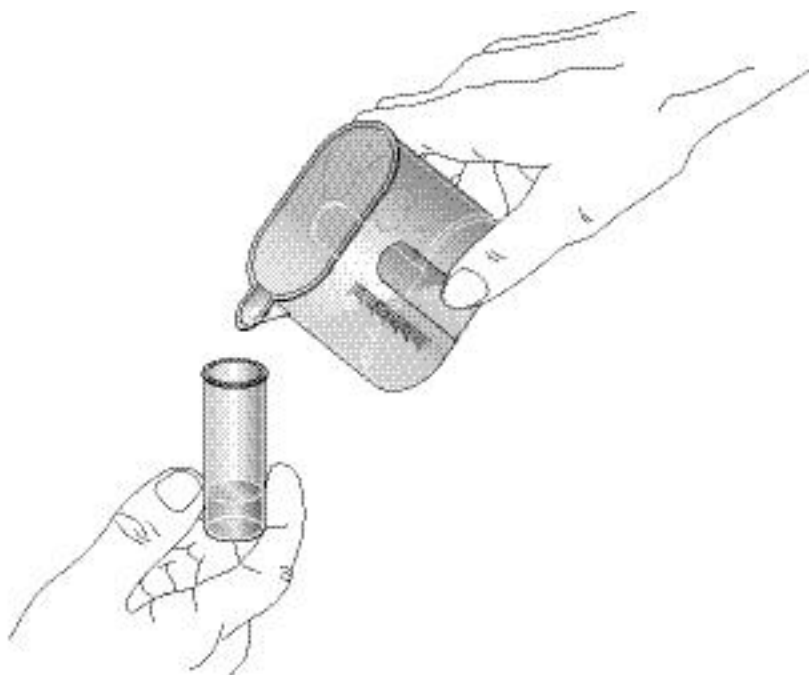
- un volume d'eau prédéfini, mesuré avec les débitmètres dans la machine à café,
- la dureté de l'eau.

Dureté de l'eau	Préparations (70 ml chacune)	Volume d'eau fixe jusqu'au message de détartrage	Réserve d'eau supplémentaire jusqu'au blocage de la machine
0	-	-	-
1	2100	150 l	10 l
2	1400	100 l	10 l
3	600	40 l	10 l

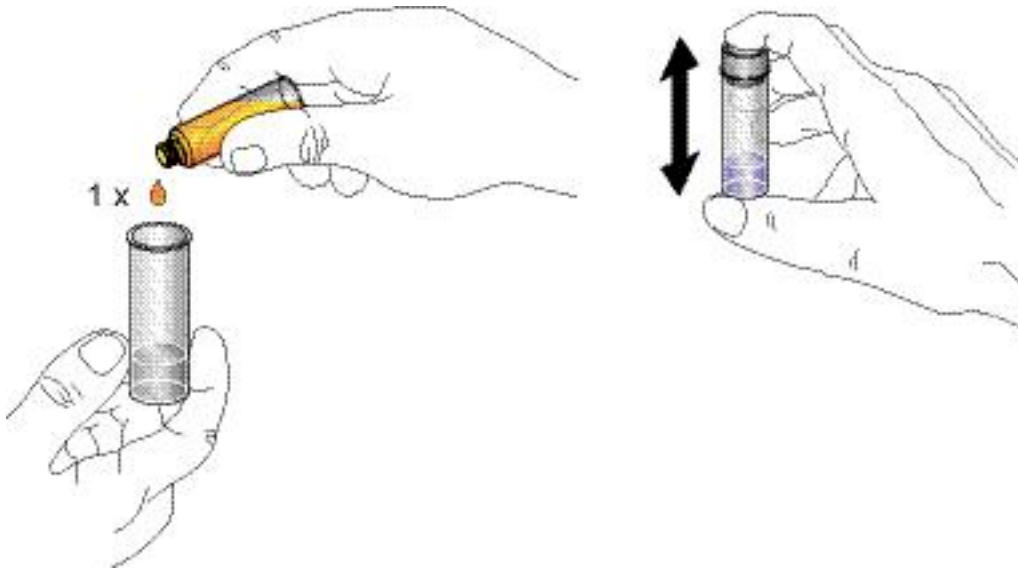
i Appeler la société de distribution de l'eau pour plus d'informations sur la dureté de l'eau.

Détermination de la dureté de l'eau

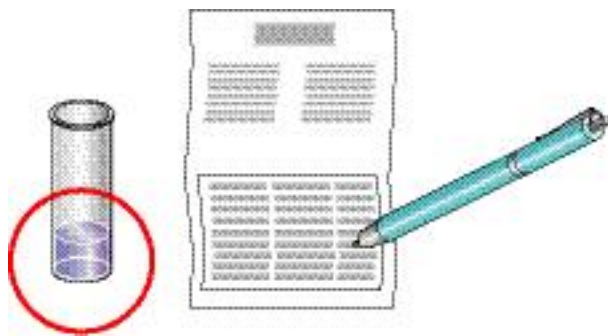
Utiliser un **kit indicateur Brita® Professional (NNSA 5036)** comme suit:



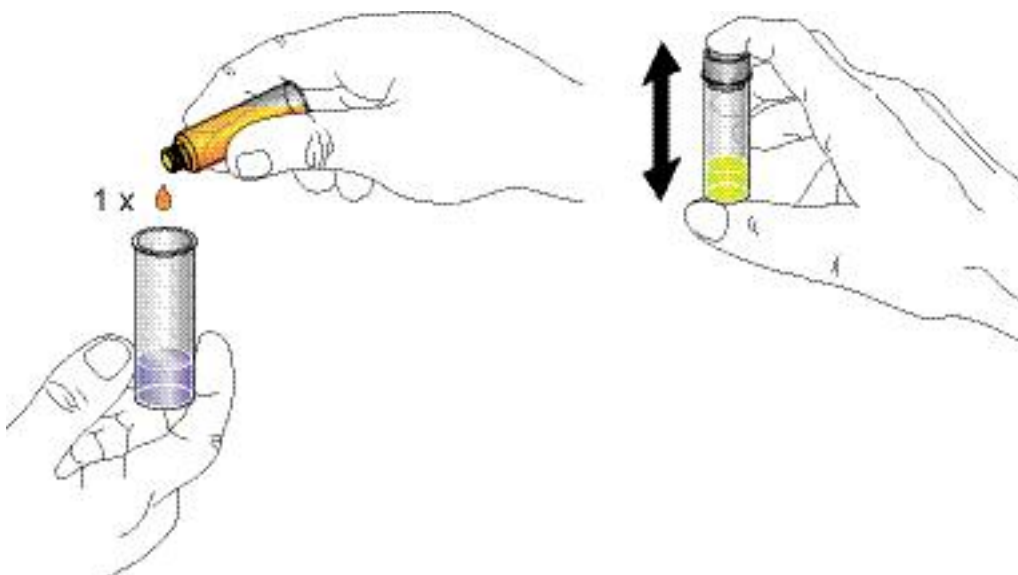
1. Remplir le tube test d'eau jusqu'à la marque 5 ml.



2. Ajouter une goutte de liquide indicateur et mélanger.



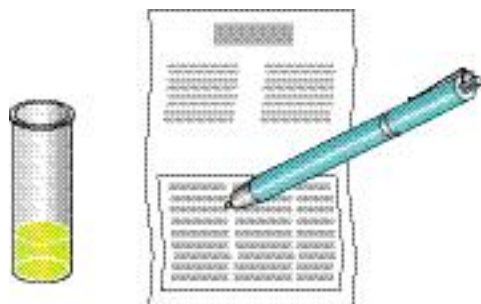
3. Comparer avec le tableau de dureté de l'eau Brita.



4. Continuer à ajouter respectivement une goutte et mélanger jusqu'à ce que la solution devienne jaune.



PROGRAMMATION



5. Calculer la dureté de l'eau en comparant le nombre de gouttes utilisées au tableau de dureté d'eau Brita.

Utiliser la table suivante pour allouer la dureté d'eau locale au paramètre local correct de l'eau:

Dureté de l'eau	Dureté carbonate				
	°dH - °KH	°e	°f	ppm (CaCO ₃)	mMol/l
0	1	1.253	1,78	17.8	0,179
	2	2.5	3,6	35.6	0,4
	3	3.8	5,3	53.4	0,5
1	4	5.0	7,1	71.2	0,7
	5	6.3	8,9	89.0	0,9
	6	7.5	10,7	106.8	1,1
	7	8.8	12,5	124.6	1,3
	8	10.0	14,2	142.4	1,4
2	9	11.3	16,0	160.2	1,6
	10	12.5	17,8	178.0	1,8
	11	13.8	19,6	195.8	2,0
	12	15.0	21,4	213.6	2,1
	13	16.3	23,1	231.4	2,3
	14	17.5	24,9	249.2	2,5
	15	18.8	26,7	267.0	2,7
3	16	20.0	28,5	284.8	2,9
	17	21.3	30,3	302.6	3,0
	18	22.6	32,0	320.4	3,2
	19	23.8	33,8	338.2	3,4
	20	25.1	35,6	356.0	3,6
	21	26.3	37,4	373.8	3,8
	22	27.6	39,2	391.6	3,9
	23	28.8	40,9	409.4	4,1
	24	30.1	42,7	427.2	4,3
	25	31.3	44,5	445.0	4,5
	26	32.6	46,3	462.8	4,7
	27	33.8	48,1	480.6	4,8
	28	35.1	49,8	498.4	5,0
	29	36.3	51,6	516.2	5,2
	30	37.6	53,4	534.0	5,4




Unités de dureté d'eau nationales

Degré allemand.....	°dH
Degré anglais.....	°e
Degré français.....	°f
USA.....	ppm (CaCO ₃)
Unité SI.....	mMol/l

Détartrage

Utiliser cette commande pour commencer le étartrage de la machine à café. Se référer à "Détartrage" à la page 31 pour les accessoires requis, les préparations et la séquence de détartrage.

 Cette fonction s'affiche seulement si le paramètre filtre à eau est réglé sur OFF dans le menu super utilisateur.



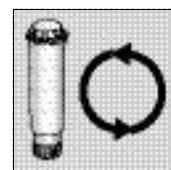
Filtre: ON

Commandes et réglages

- ON activé : Remplacer filtre / Quitter / OFF
- OFF activé : ON / Quitter / OFF

Utiliser cette fonction

- si un filtre à eau est installé dans le réservoir d'eau de la machine à café
- pour remplacer un filtre à eau usé une fois que le message "Remplacer filtre" apparaît sur l'écran (voir "Remplacer le filtre a eau (optionnel)" à la page 29).



Quitter

Utiliser cette commande pour quitter le mode super utilisateur et revenir en mode veille.

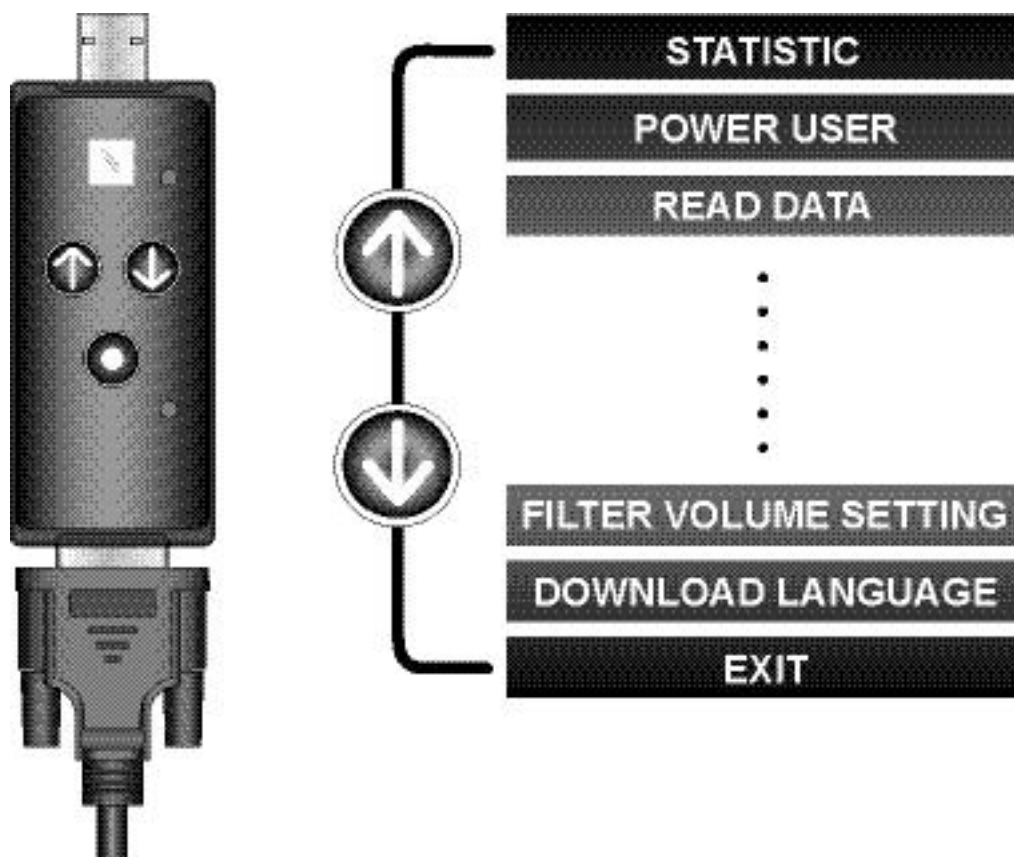




3.3 Service Stick

3.3.1 Menu Service Stick

i Le Service Stick est un accessoire optionnel pour la mise en service, la maintenance et le service après-vente de la machine à café. Il est programmé à l'aide du logiciel Client PC.



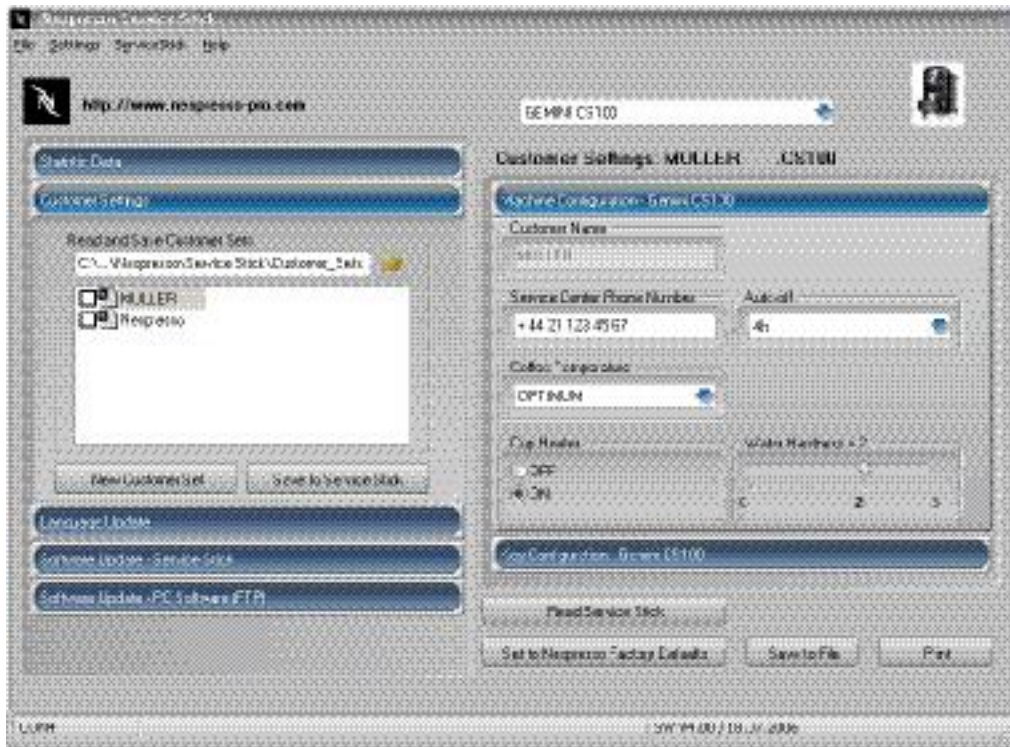
i Cet exemple de menu peut varier en fonction de la version logicielle.

Ce menu peut s'afficher sur l'écran de la machine à café une fois que le Service Stick est raccordé au connecteur d'interface sur la paroi gauche de la machine.

📖 Se référer au mode d'emploi Service Stick pour plus d'instructions et d'explications sur le menu (fourni avec Nespresso article no. 5716).



3.3.2 Paramètres client (logiciel PC client)



Ecran du logiciel PC client pour Service Stick

i La capture d'écran ci-contre peut varier en fonction de la version de software.

Les paramètres client sont des fichiers qui

- contiennent les paramètres du menu super utilisateur,
- peuvent être générés et édités avec le logiciel PC client,
- peuvent être chargés dans la machine à café à l'aide du Service Stick.

- ☞ Le logiciel PC client est fourni avec le Service Stick et doit être installé sur un PC.**
- ☞ Les réglages client prédéfinis sont un moyen de personnalisation simple des machines à café de la gamme CS. Se référer au mode d'emploi Service Stick pour plus d'instructions et d'explications sur les paramètres respectifs.**
- ☞ Contrôler et adapter les paramètres client en cas de déplacement de la machine à café.**

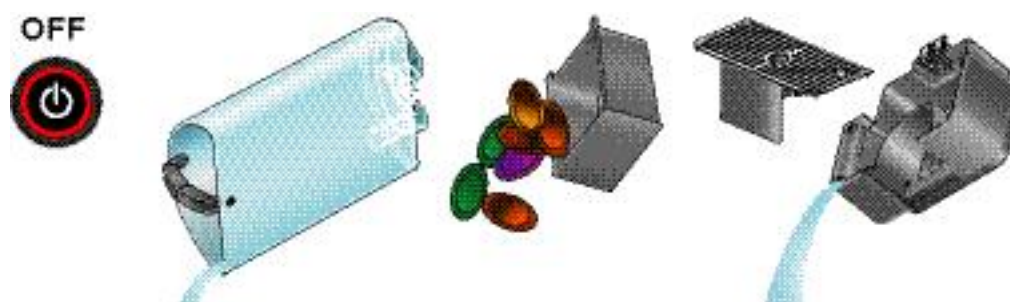


4 ENTRETIEN

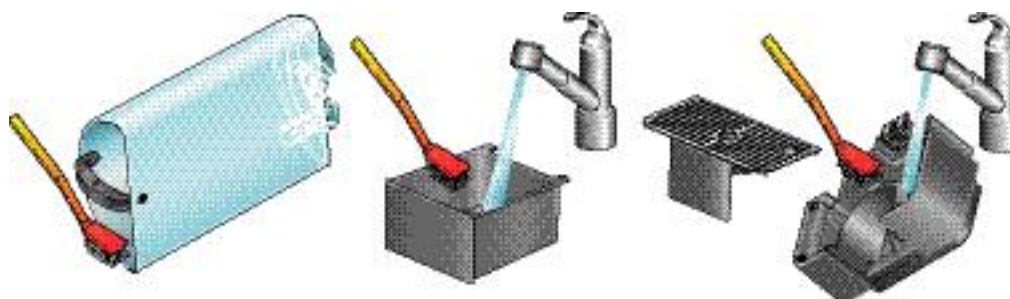
i Ce chapitre décrit des travaux de maintenance de base effectués par le client de même que des instructions de maintenance particulières pour le technicien SAV.

4.1 Entretien et nettoyage quotidiens

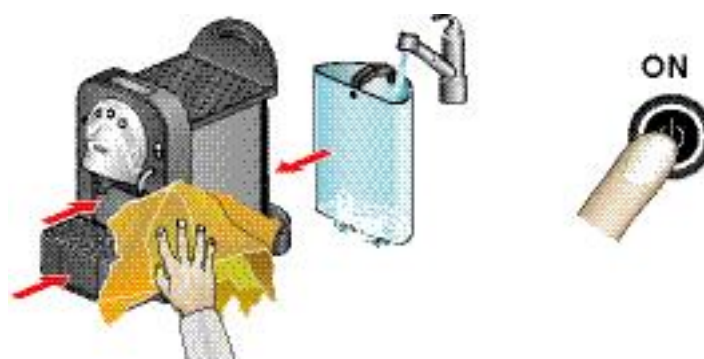
 **Informez le client de la nécessité absolue d'un entretien et d'un nettoyage quotidien de la machine à café.**



6. Régler la machine à café sur le mode veille.
7. Vider le réservoir d'eau, le bac à capsules et le bac d'égouttage.



8. Bien nettoyer et rincer les accessoires. Sécher les contacts du bac d'égouttage.



9. Remplir le réservoir d'eau d'une eau potable fraîche et assembler à nouveau la machine à café.
10. Essuyer la machine à café avec une serviette humide.
11. Allumer la machine à café.



4.2 Remplacer le filtre a eau (optionnel)

L'intervalle de remplacement de la cartouche filtrante est déterminé par la quantité d'eau qui traverse le filtre à eau.

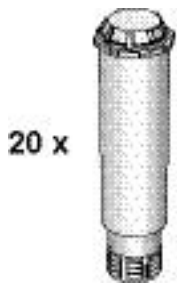
Cette quantité d'eau est

- pré-réglée à 50 l (Claris) et peut être modifiée dans le menu Service Stick.
- mesurée par le débitmètre de la machine à café.

Le message "remplacer filtre" s'affiche si le débitmètre atteint la valeur réglée.

4.2.1 Accessoires

Un kit de 20 cartouches filtrantes de remplacement est disponible pour cette machine à café.

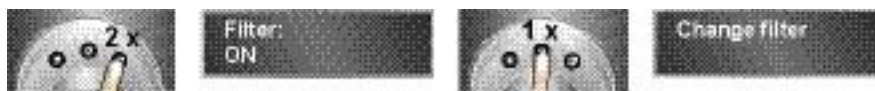


Réf. stock : 5039/Claris

4.2.2 Procédure de remplacement de la cartouche filtrante



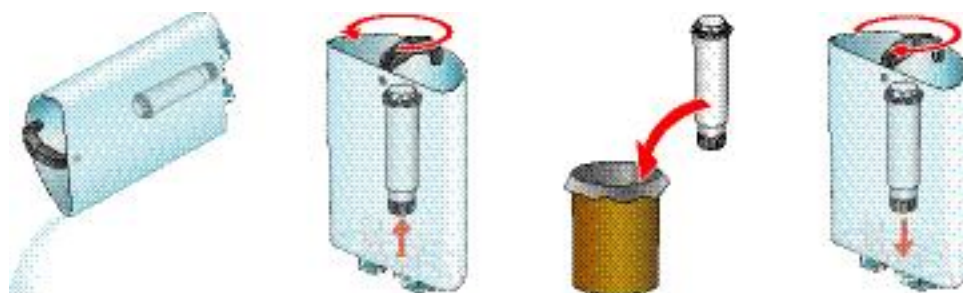
1. Régler la machine à café sur le mode veille lorsque le message "Remplacer filtre" est affiché.
2. Sélectionner le menu super utilisateur.



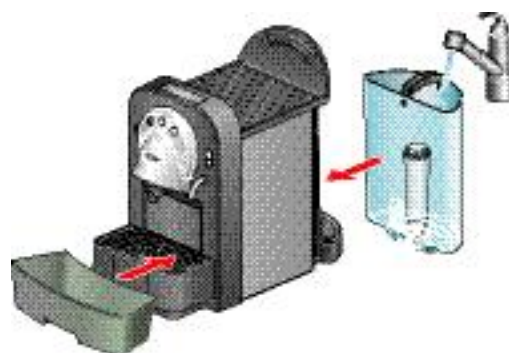
3. Sélectionner le point menu "Remplacer filtre".

Important Le filtre à eau ne remplace pas totalement le détartrage. En plus du remplacement des cartouches filtrantes, il est recommandé de détartrer la machine à café une fois par an.

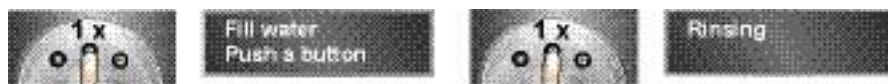
Important Une nouvelle cartouche filtrante doit être rincée pour fonctionner parfaitement.



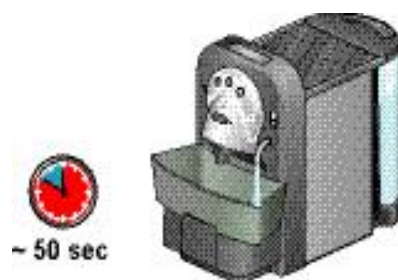
4. Vider le réservoir d'eau. Jeter la cartouche filtrante usée et la remplacer.



5. Remplir le réservoir d'eau potable fraîche et l'insérer dans la machine à café.
6. Placer un récipient (par ex. celui du kit de détartrage) sous l'orifice de sortie d'eau chaude.



7. Commencer le rinçage.



Environ 150 ml d'eau froide s'écoulent de l'orifice de sortie d'eau chaude dans les 50 sec. qui suivent, environ.
Ensuite la machine à café se met en mode veille.



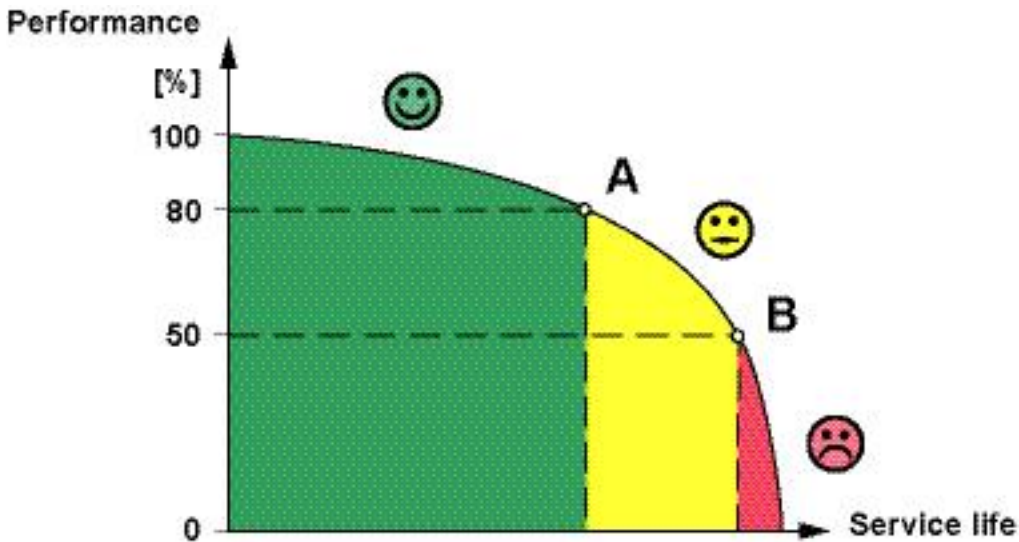
4.3 Détartrage



La machine à café affiche ce message quand un détartrage devient nécessaire.

☛ Ce message s'affiche seulement si le paramètre filtre à eau est réglé sur OFF dans le menu super utilisateur.

I Quand le message "Détartrage nécessaire" s'affiche, la machine à café se verrouille après un certain nombre de remplissages (mesure de protection).



A.....Premier message "Détartrage nécessaire"
 B.....Deuxième message, "Détartrage nécessaire - appeler le service après-vente"
 (machine à café verrouillée)

Après l'affichage du message "Détartrage nécessaire", une marge de sécurité de 10 l d'eau peut être utilisée jusqu'à ce que la machine à café se verrouille par mesure de sécurité.

☛ Signaler au client qu'il doit appeler le partenaire SAV ou effectuer lui-même le détartrage dès l'affichage du premier message "Détartrage nécessaire".



Ne jamais déverrouiller une machine à café sans procéder à un détartrage!

Le verrouillage de la machine à café garantit une maintenance correcte du circuit d'eau.

Conséquences du déverrouillage:

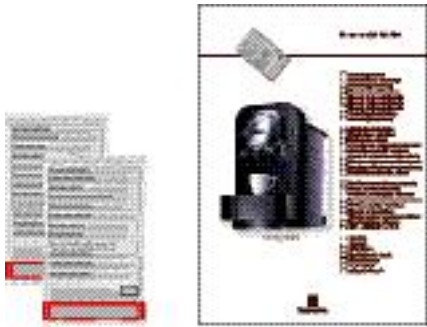

- Mauvaise qualité du café
- Temps de préparation plus longs
- Circuit d'eau bouché et réparations coûteuses




4.3.1 Accessoires

Trois sets de détartrage sont disponibles pour cette machine à café.

i Les deux paquets de détartrage sont nécessaires à un détartrage.

Réf. stock 5035/CS100	Réf. stock 5034
	
Ce kit contient deux paquets de détartrage et un manuel de détartrage.	Bidon de 5 litres de détartrant Nespresso pour le service après-vente.

🔧 La description du détartrage donnée ci-après s'appuie sur ce manuel mais contient des informations additionnelles.

Réf. stock 5035/Gemini CS100	
	Un récipient spécial avec une capacité suffisante pour le volume des fluides de détartrage et de rinçage.

4.3.2 Instructions de sécurité



En cas d'urgence, interrompre la procédure de détartrage :

- appuyer sur l'interrupteur de veille,
- ou éteindre à l'aide de l'interrupteur principal sur le côté gauche de la machine à café,
- ou déconnecter la prise principale de la machine à café.

🔧 Après une interruption prématurée de la procédure de détartrage, un rinçage est exécuté (voir messages "Appuyer sur un bouton"). Il faut alors recommencer le détartrage.



La solution détartrante nuit à la santé, et irrite les yeux et la peau.

Mesures de protection

Lire attentivement les consignes de sécurité qui figurent sur l'emballage du détartrant.

- Conserver hors de portée des enfants.
- En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau et consulter un médecin.



- En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et montrer l'emballage du détartrant pour que le traitement soit adapté.



Le détartrant détériore les surfaces et corrode les contacts sur le bac d'égouttage.

Mesures de protection

- Utiliser seulement le détartrant Nespresso - pas de vinaigre!
- Essuyer immédiatement les projections de détartrant avec un chiffon humide.
- Pendant le nettoyage du bac d'égouttage, faire attention aux surfaces de contact.

4.3.3 Procédure de détartrage et de rinçage

La commande "Détartrage"

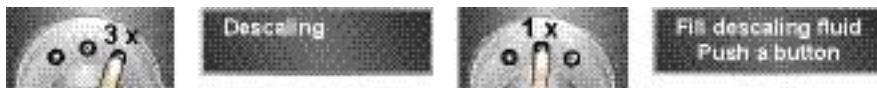
- peut être démarrée à partir du menu super utilisateur seulement si le paramètre filtre à eau est réglé sur OFF,
- exécute un détartrage et un rinçage complets.

i Compter un quart d'heure pour le détartrage complet.

🔧 Un message s'affiche quand l'intervention de l'utilisateur est nécessaire.



1. Régler la machine à café sur le mode veille lorsque le message "Détartrage" s'affiche.
2. Retirer, vider et réinsérer le bac d'égouttage.
3. Sélectionner le menu super utilisateur.



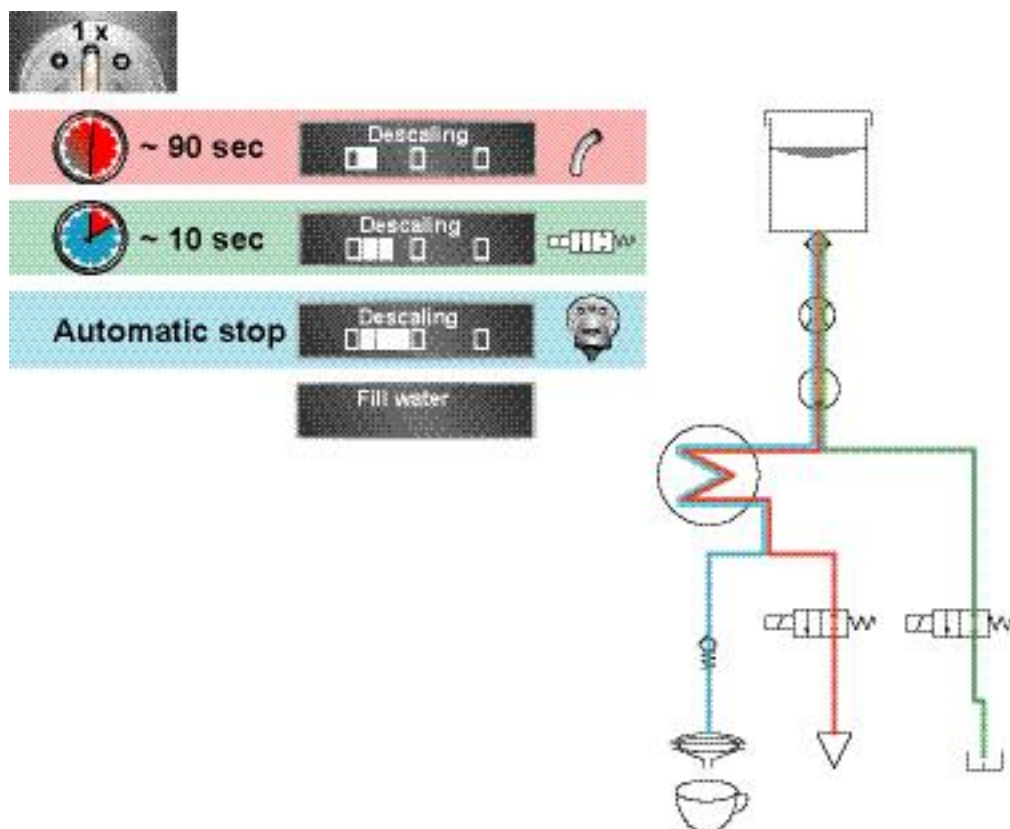
4. Sélectionner le point de menu "Détartrage" et déclencher la procédure.



5. Retirer et vider le réservoir d'eau.
6. Remplir le réservoir d'eau avec la dose indiquée de fluide détartrant et d'eau.

🔧 Utiliser un gobelet gradué pour remplir l'eau.

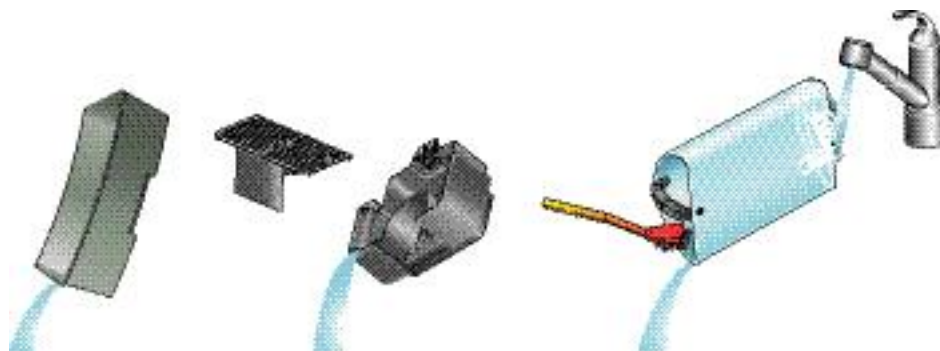
7. Insérer le réservoir dans la machine à café.
8. Placer un récipient sous chacune des sorties de la machine à café.



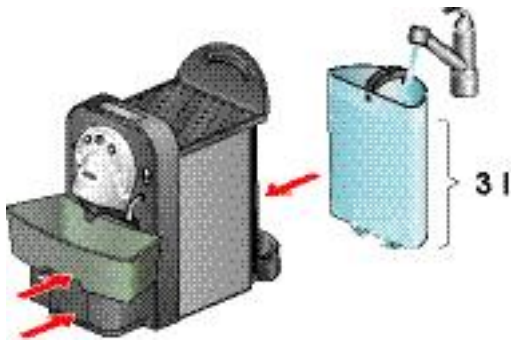
9. Poursuivre le détartrage en appuyant sur un bouton.

Se référer à l'illustration pour le détartrage et l'écoulement du fluide:

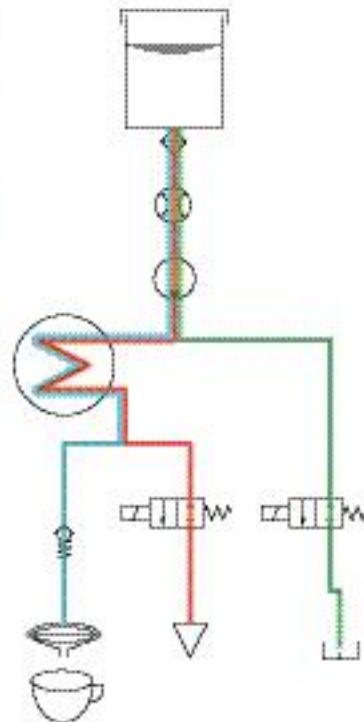
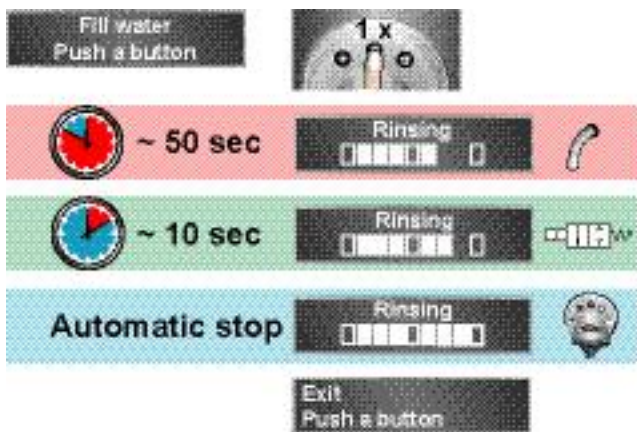
- Le fluide détartrant passe alors d'abord à travers la valve d'eau chaude en direction du tube d'eau chaude pour s'écouler dans le récipient.
- Ensuite le fluide détartrant s'écoule à travers la valve du bac d'égouttage de l'unité d'extraction dans le bac d'égouttage.
- Enfin, le fluide détartrant s'écoule à travers l'orifice de sortie du café dans le récipient jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.



10. Vider le récipient et le bac d'égouttage. Sécher les contacts mouillés du bac d'égouttage.
11. Nettoyer soigneusement le réservoir d'eau.



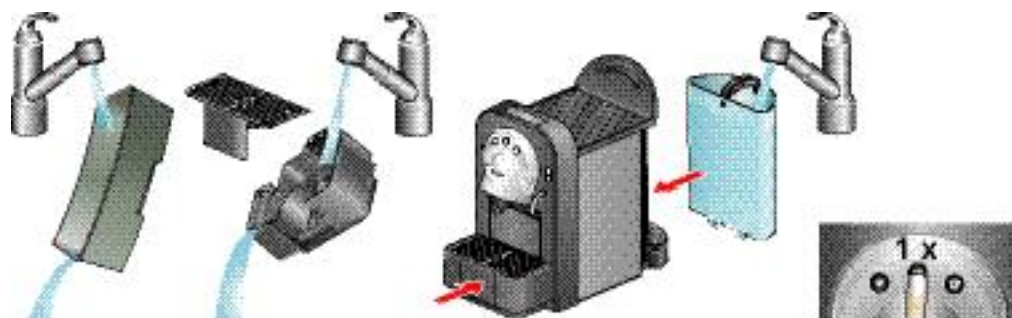
12. Insérer à nouveau le bac d'égouttage dans la machine à café et replacer les récipients sous les sorties.
13. Remplir le réservoir de 3 l d'eau potable fraîche et l'insérer dans la machine à café. Le message affiché change.



14. Démarrer le rinçage en appuyant sur un bouton.

Se référer à l'illustration pour le rinçage et l'écoulement de l'eau:

- L'eau passe alors d'abord à travers la valve d'eau chaude en direction du tube d'eau chaude pour s'écouler dans le récipient.
- Ensuite l'eau s'écoule à travers la valve du bac d'égouttage de l'unité d'extraction dans le bac d'égouttage.
- Enfin, l'eau s'écoule à travers l'orifice de sortie du café dans le récipient jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.



15. Vider et nettoyer le récipient et le bac d'égouttage. Sécher les contacts mouillés du bac d'égouttage.
16. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche.
17. Appuyer sur un bouton pour démarrer le fonctionnement normal.

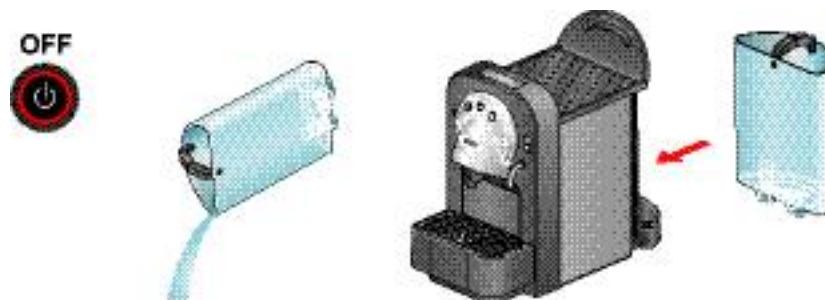
4.4 Vider le circuit des fluides

Après emploi, des résidus d'eau demeurent dans le circuit des fluides de la machine à café.

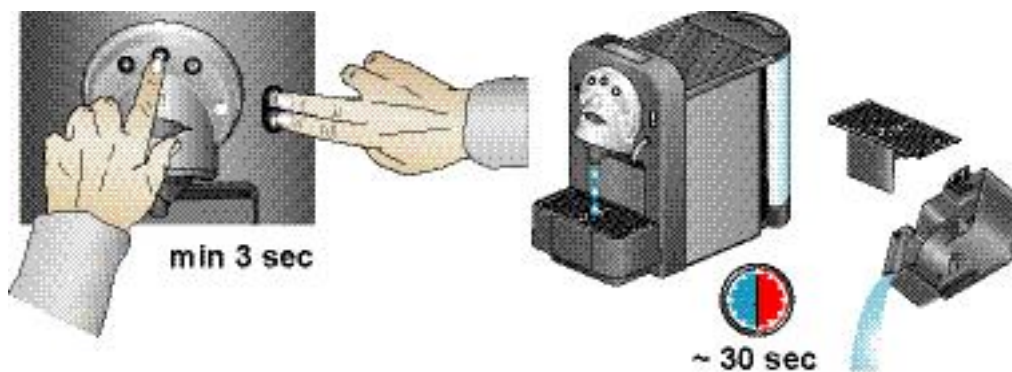
Ces résidus d'eau peuvent être enlevés

- - avant une période prolongée sans emploi,
- - pour la protection anti-gel,
- - avant réparation et après transport.

i Il est suffisant de retirer uniquement le réservoir d'eau.



1. Régler la machine à café sur le mode veille.
2. Vider ou retirer le réservoir d'eau.



3. Commencer à vider le circuit de fluides en appuyant sur le bouton café "tasse moyenne" en même temps que les deux boutons "eau chaude".
4. Vider ensuite le bac d'égouttage.



i

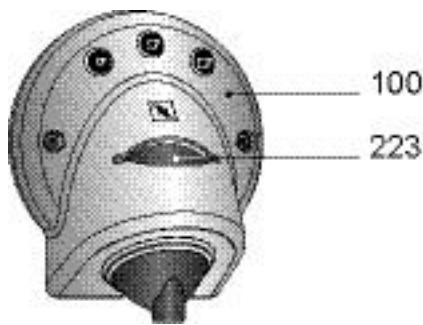
Un circuit de fluides vide peut causer un passage d'eau beaucoup trop réduit pour la préparation d'un café.

Informez le client qu'il rince la sortie de café après réparation et avant de préparer une boisson.

4.5 Entretien de l'unité d'extraction

L'unité d'extraction est exposée à l'usure pendant le fonctionnement et contient des pièces d'usure. Il est recommandé de remplacer périodiquement les pièces d'usure suivantes dans le cadre d'un contrat de maintenance.

4.5.1 Contrôle de sécurité



⚠ Un dysfonctionnement du cache de sécurité (223) peut provoquer des blessures! Les doigts peuvent se coincer dans la fente à capsule.

Dès que l'on détache la façade (100) pendant la maintenance, il faut vérifier le fonctionnement correct du cache de sécurité (223) correspondant après le réassemblage.

Procédure

1. Insérer un objet (par ex. tournevis, stylo) dans la fente à capsule.
2. Mettre l'interrupteur principal sur marche et appuyer sur le bouton veille.
3. La machine à café exécute un autotest et ferme/ouvre l'unité d'extraction.
4. Dès que le cache de sécurité détecte l'obstacle, l'unité d'extraction s'arrête et le message "Machine bloquée - appeler le service après-vente" s'affiche.
5. Retirer l'objet.

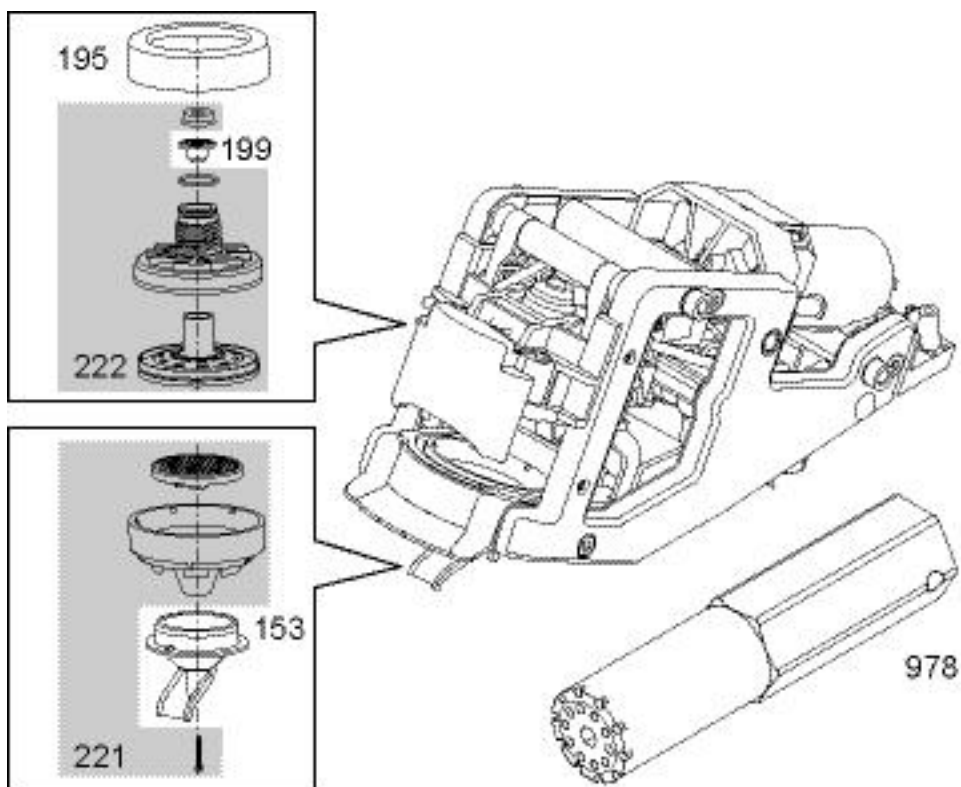
Si l'objet est coincé dans l'unité d'extraction ou endommagé :

- Contrôler le câblage du cache de sécurité (223).
- Remplacer un cache de sécurité défectueux (se référer à page 63).
- Répéter le contrôle de sécurité.



4.5.2 Pièces d'usure

i L'outil de montage spécial (978) est nécessaire pour enlever la douille, une partie de la plaque support de rechange (222).



Pos.	Désignation	Remplacement	
		obligatoire	optionnel
153	Sortie 702, unité d'extraction, noire		X
195	Joint 758, tête d'extraction V2, noire, 80 shore, 2x0.5mm, gaufré		X
199	Bague de roulement 702, joint, noir, unité d'extraction	X	
221	Plaquette pyramidales de rechange 702/705	X	
222	Plaque support de rechange 702/705		X
978	Outil de montage 702, alu (réf. 44269)	—	—

 **Conserv**er les pièces d'usure suivantes en stock: Pos. n° 195, 199, 221, 222

i Se référer à "Remplacer des pièces usées" à la page 59.

**Maintenance après 5000 cycles de préparation de café :**

- Remplacer la plaquette pyramidale et son support avec le kit (221).
- Nettoyer ou remplacer l'orifice de sortie de café (153).
- Nettoyer la chambre d'extraction et le recouvrement de sortie de café (117).



4.5.3 Lubrification de l'unité d'extraction

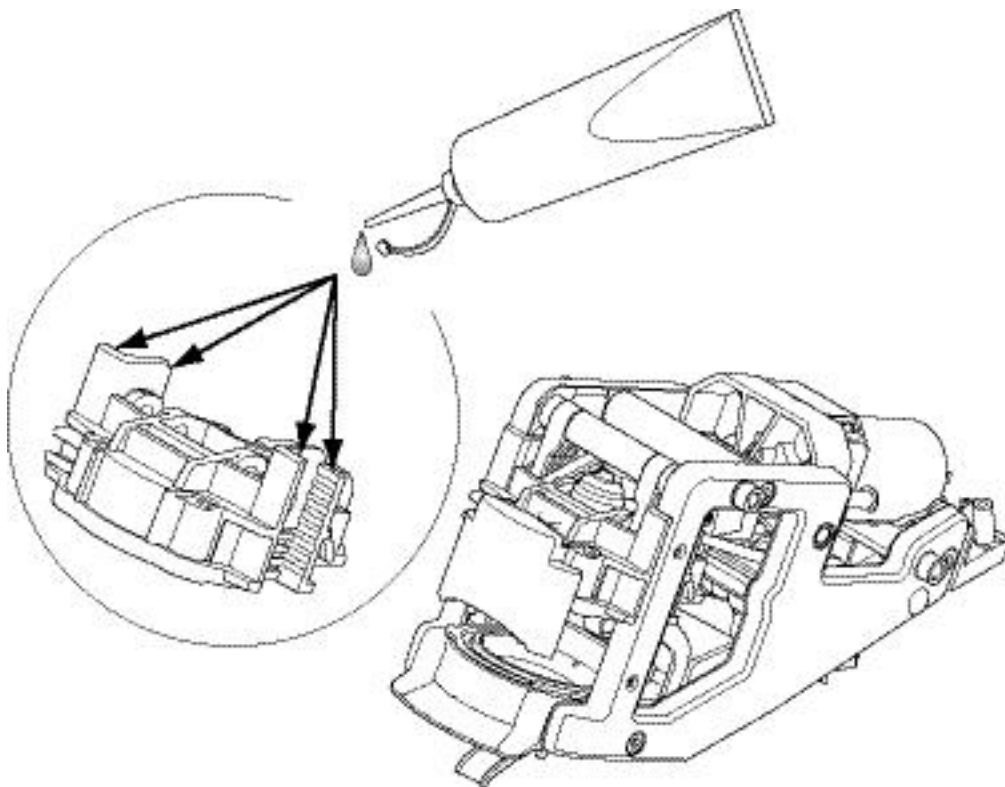
Lubrifiant spécifique pour unité d'extraction



Molykote PG65 Plastislip, réf.: 01945866

Utiliser ce lubrifiant seulement pour les **guides verticaux** et les arbres de moteur de **2e génération**.

Guides verticaux



Points de lubrification sur unité d'extraction

Intervalle de lubrification

Date de fabrication	Toutes les générations
Lubrification	Tous les 10'000 cycles de préparation de café

Procédure


1. Retirer l'unité d'extraction (se référer à la page 61).
2. Lubrifier les guides verticaux avec un peu de graisse.
3. Contrôler la fluidité du mécanisme.

Utiliser seulement le lubrifiant spécifique !
Les lubrifiants inadéquats peuvent raccourcir la durée de vie de l'unité d'extraction.




Vis d'entraînement

En raison du développement continu, il existe 3 modèles d'arbre:

Arbre	1 ^{ère} génération	2 ^e génération	3 ^e génération
Date de fabrication	Jusqu'à fin mars 2007	Avril 2007	en développement
Apparence	plastique	métallique	métallique + revêtement
Lubrification	NON (voir ci-dessous) 	NON (sauf si bruyant)	NON

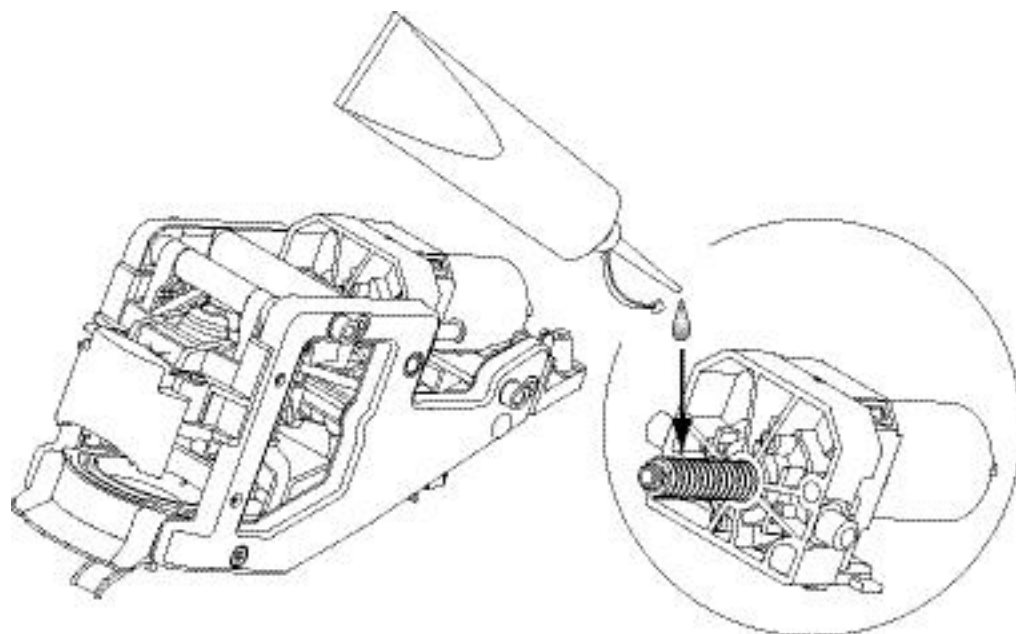


Remplacer la vis plastique après 10'000 cycles de préparations de café avec le kit "Arbre métallique et graisse", réf. 0050973.

 Ne pas lubrifier une vis motrice en plastique !

Ce type de vis motrice est auto-lubrifiant. Les lubrifiants peuvent causer des fissures et cassures.

Lubrification de l'arbre de 2nde génération (si bruyante)



Lubrification de l'arbre

Procédure

1. Retirer l'unité d'extraction (se référer à la page 61).
2. Lubrifier une vis motrice bruyante (uniquement 2nde génération) avec un peu de graisse.



5 DÉPANNAGE

Ce chapitre procure des indications et informations utiles pour le repérage d'erreurs. Il ne s'entend pas comme une liste complète d'erreurs et de dysfonctionnements possibles.

5.1 Liste de vérification

Avec une vérification qui concorde avec cette liste de vérification, les erreurs courantes sont rapidement localisées et corrigées. Il convient donc de suivre l'ordre de la liste de vérification.

Réparer chaque erreur qui survient et procéder ainsi jusqu'à complétion de la liste de vérification.

Procédures	Vérifications / travaux de réparation
1 Inspecter le boîtier de la machine à café pour détecter des dommages visibles.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer les parties du boîtier cassées ou endommagées Remplacer un câble d'alimentation endommagé
2 Inspecter les parties accessoires (réservoir d'eau, bac à capsules, bac d'égouttage).	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer les parties accessoires incomplètes, endommagées, cassées ou absentes Nettoyer les parties accessoires sales ou malodorantes (utiliser exclusivement des détergents qui n'endommagent pas le plastique) Nettoyer et polir les surfaces de contact du bac d'égouttage sujettes à corrosion Retirer la cartouche filtrante du réservoir d'eau
3 Remplir le réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'étanchéité de la valve du réservoir d'eau Remplacer un réservoir d'eau qui présenterait une fuite
4 Préparer la machine à café pour la mise en exploitation et allumer l'interrupteur principal	<p>Si pendant quelques secondes le bouton de veille n'est pas rouge et que les boutons de tasses ne sont pas visibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la tension secteur Vérifier le câble d'alimentation Vérifier le fusible thermique Vérifier les tensions secondaires du transformateur
5 Lire les données à l'aide du Service Stick (se référer à la procédure décrite par le manuel Service Stick)	<ul style="list-style-type: none"> Connecter, vérifier la version logicielle, mettre à jour si nécessaire Sauvegarder les données de la machine sur le PC (suivi machine) Analyser les données de la machine
6 Allumer la machine (appuyer sur le bouton de veille)	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'affichage, s'il y a des messages
7 Préparer du café et de l'eau chaude	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier s'il y a des messages affichés Vérifier l'insertion et l'éjection de la capsule Vérifier s'il y a des fuites
8 Effectuer des tests de fonctionnement (voir page 80)	
9 Vérifier le compte d'unités café à l'aide du Service Stick (se référer au chapitre "Statistique" dans le manuel Service Stick)	<ul style="list-style-type: none"> Si la machine a atteint les 5.000 cafés, remplacer les pièces de l'unité d'extraction (plaque pyramide et sortie de café)
10 Détartrer la machine à café si nécessaire (voir page 31)	
11 Sauvegarder les données statistiques sur le PC (se référer à la procédure décrite par le manuel Service Stick)	
12 Nettoyer la machine à café (voir page 28)	
Fin de la liste de vérification	



5.2 Diagnostic avec Service Stick

i Le Service Stick est un accessoire optionnel pour la mise en marche initiale, l'entretien et le service après vente de la machine à café. Il est programmé à l'aide du logiciel Client PC.

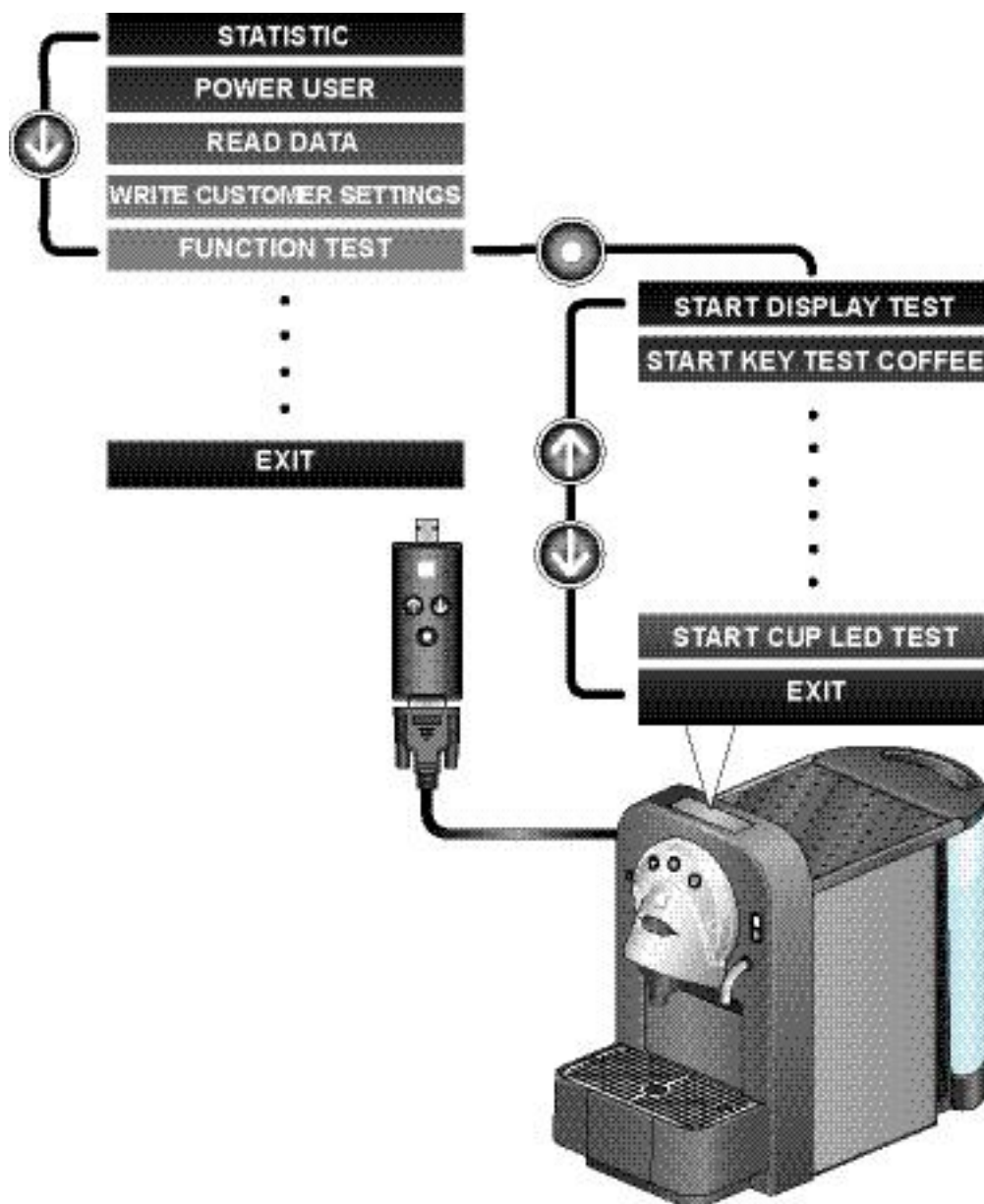
A l'aide du Service Stick

- un test de fonctionnement rapide et simple des éléments opérants est rendu possible,
- des données statistiques peuvent être extraites et affichées.

☞ Se référer au manuel de l'utilisateur Service Stick pour des instructions et explications détaillées.

5.2.1 Menu Test de fonctionnement

i Cet exemple de menu peut varier en fonction de la version logicielle.



Utiliser le menu test de fonctionnement pour vérifier

- l'affichage
- les boutons (sauf interrupteur principal)
- L'éclairage LED des boutons, tasses de café et réservoir d'eau.




5.2.2 Données statistiques

Avec l'analyse des données statistiques, il est possible de déterminer les intervalles de maintenance et d'opérer des travaux de maintenance préventive.

A l'aide du Service Stick, les données statistiques peuvent être

- affichées à la machine à café ligne par ligne,
- enregistrées et transférées sur un ordinateur.

 **La machine à café n'affiche qu'un numéro de compteur et la valeur liée. Pour plus d'explications sur ces numéros de compteur, voir l'exemple suivant ou se référer au manuel d'utilisation Service Stick.**


Exemple de fichier de données statistiques d'une CS100 (extrait)


```
001; ---- CUSTOMER -----
002; customer code;6
;      ; ( Name: Mr MULLER
;      ; Firm: MULLER &Co
;      ; Address: Muller adress
;      ; Phone 1: +41 (0) 123 56 66
;      ; Phone 2: +41 (0) 123 56 67
;      ; Fax: +41 (0) 123 56 68
;      ; Mobile:
;      ; eMail: muller@mullercompany.com
;      ; )
003; first install date;D:20 M:04 Y:2006

004; ---- HEAD -----
005; software version main;EF703 V02.14
006; software update main;D:-- M:-- Y:----
007; machine code;2E142297

008; ---- PRODUCTION -----
009; parameter version main;3
010; Nespresso serial number;07113703M020778G0St

011; ---- Intake Counters -----
012; Counter_01: Total of Ristretto cup;3
013; Counter_02: Total of Espresso cup;1
014; Counter_03: Total of Lungo cup;2
015; Counter_04: Total of coffees without capsule;2
016; Counter_05: Total of hot water intakes;11
017; Counter_06: Total of all coffees (servicecounter);6
018; Counter_07: Total of hot water volume (dl);12
019; Counter_08: Total of rinsing (switch on + switch off);2
020; Counter_09: Total of coffee water + rinse water volume (dl);4
etc.
```

 Les données statistiques peuvent être comparées à l'odomètre d'une voiture. Elles renseignent sur la durée d'utilisation de la machine à café.

 Cet exemple de fichier de données statistiques peut varier en fonction de la version logicielle.



Compteurs importants de données statistiques

Les valeurs des compteurs suivants sont importants pour la programmation d'entretien :

Compteurs de consommation	
Counter_06	Total tous cafés (compteur service)
Counter_07	Volume total eau chaude (dL)

5.3 Messages d'erreur

La machine à café n'affiche que trois véritables messages d'erreur. Les autres messages concernent des défauts de fonctionnement ou informations de service (se référer à "Messages affichés" à la page 17).

 **Attention ! plusieurs erreurs peuvent survenir en même temps.**

5.3.1 Détartrage nécessaire - appeler le service clients

Lorsque le message "Détartrage nécessaire" est ignoré, la machine à café se verrouille par mesure de sécurité après un volume de consommation d'eau déterminée de 10 litres (voir "dureté de l'eau", "Dureté de l'eau" à la page 22).

Les boutons café et eau chaude passent au rouge.

i Cette cause d'erreurs peut être réduite par l'usage d'un filtre à eau (détartrage seulement une fois par an).

i **Une machine à café bloquée peut être source d'ennuis.**

- **Effectuer un détartrage dans la journée suivant l'affichage du message "Détartrage nécessaire". Une règle grossière évalue que la machine se verrouillera après trois remplissages du réservoir d'eau.**
 - **Effectuer un détartrage de prévention avant que la machine à café soit utilisée fréquemment pendant une réunion etc.**
-

i Après le détartrage, la machine à café se déverrouille automatiquement.

Marche à suivre

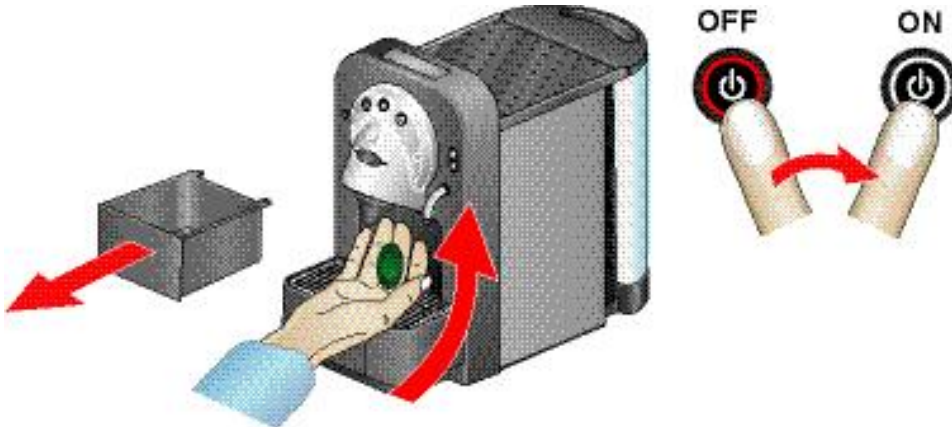
- Effectuer un détartrage immédiat (voir page 31).



5.3.2 Capsule non éjectée - appeler le service après-vente

Ce message d'erreur s'affiche après la préparation de café si aucune capsule éjectée n'a été détectée par la cellule photoélectrique sous l'unité d'extraction. Après 3 tentatives d'éjection infructueuses, l'unité de café se verrouillera et ses boutons café virent au rouge.

Dépannage rapide



- 1) Retirer le bac à capsules.
- 2) Chercher la capsule dans l'orifice d'éjection et la débloquer.
- 3) Remettre la machine à café à zéro: régler le bouton veille sur OFF puis sur ON pour remettre la machine en service.

⚠ Ne pas remettre la machine à café à zéro avant d'avoir enlevé complètement la capsule coincée. Si des parties d'une capsule endommagée restent à l'intérieur de l'unité d'infusion de café, cette erreur peut réapparaître.

Mesures complémentaires (si le cache de sécurité est ouvert)

1. Eclairer avec une lampe de poche la chambre d'extraction à travers la fente à capsule.
 2. Insérer une cuiller à thé, etc. à travers la fente à capsule et prendre soin de retirer complètement et avec précaution les objets étrangers.
- ⚠ Faire attention à la douche sur la partie supérieure de la chambre d'extraction.**
3. Remettre la machine à café à zéro: régler le bouton veille sur OFF puis sur ON pour remettre la machine en service.

5.3.3 Machine bloquée - appeler le service après-vente

⚠ Pour localiser une erreur, vérifier quels boutons deviennent rouges en association avec ce message d'erreur.

Raisons possibles:

- Sonde de température NTC défectueuse sur le thermobloc
- Sonde de température NTC non fixée
- Thermobloc défectueux
- Débitmètre défectueux
- Microrupteur défectueux du cache de sécurité
- Moteur bloqué ou défectueux de l'unité d'extraction

⚠ Donner les instructions suivantes au client par téléphone pour résoudre le problème. Il n'y a pas de risque de blessure ou de brûlure.

⚠ Contrôler le mécanisme d'éjection de l'unité d'extraction si l'erreur se reproduit (se référer à "Unité d'extraction" à la page 59).



5.4 Messages d'affichage de bac d'égouttage

Le bac d'égouttage de la machine à café comporte des contacts qui sont insérés dans un banc de contacts pour détecter le niveau d'eau et de présence. Ces points de contact peuvent générer des messages incohérents à propos des bacs d'égouttage.

Message incorrect et raisons possibles

Pas de bac d'égouttage

Conséquence de contacts corrodés ou défectueux:

- Les contacts peuvent se corroder s'ils sont exposés à un agent détartrant.
- Un banc de contacts déformé peut être la cause de contacts défectueux.

Bac d'égouttage plein

- Conséquence de contacts humides et de courts-circuits dus à des gouttes d'eau (le texte affiché n'indique en général pas l'erreur qui se produit par ex. après le nettoyage des bacs d'égouttage).
- Une fuite interne peut affecter les connecteurs du câblage de banc de contacts.

Remède:

1. Examiner les contacts du bac d'égouttage:
sécher, nettoyer et polir les contacts avec du papier émeri si nécessaire.
2. Examiner le banc de contacts dans la machine à café:
sécher, nettoyer et aligner les contacts. Remplacer un banc de contacts corrodé, se référer à la page 57.
3. Contrôler l'absence de fuites sur la machine à café (voir page 87).

Demander au client

- de sécher les contacts après avoir nettoyé les bacs d'égouttage,
- de nettoyer immédiatement et soigneusement les contacts de bac d'égouttage après le détartrage.

5.5 La capsule de café tombe directement dans le bac à capsules

Une capsule neuve traverse l'unité d'infusion et tombe directement dans le bac à capsules.

Raisons possibles:

- L'unité d'extraction n'est pas entièrement ouverte.
- La butée ou l'éjecteur dans l'unité d'extraction est coincé ou endommagé.

Marche à suivre :

- Contrôler les capsules coincées dans l'unité d'extraction (se référer à "Capsule non éjectée - appeler le service après-vente" à la page 45).
- Contrôler le mécanisme d'éjection.
- Remplacer l'unité d'extraction complète si défectueuse.



5.6 Seulement de l'eau chaude pendant la préparation du café

La capsule de café usée n'est pas perforée des deux côtés, ou l'est seulement partiellement.

Raisons possibles:

- Une deuxième capsule est coincée dans la chambre de l'unité d'extraction.
- La capsule est mal positionnée dans la chambre d'extraction.
- Bord de capsule déformé - l'eau chaude s'écoule directement à travers la sortie du café.

Marche à suivre :

- Contrôler les capsules coincées dans l'unité d'extraction.

5.7 Messages affichés sans corrélation évidente

Même une fuite minime à l'intérieur de la machine à café peut causer des dysfonctionnements sporadiques et des affichages de messages irrationnels si de l'eau tombe sur les connecteurs. Se référer aussi à "Messages d'affichage de bac d'égouttage" à la page 46.

Raisons possibles:

- Fuites sur les connections de tuyaux (par ex.: thermobloc et connections de valves etc.)
- Problèmes de contacts électriques (contacts détendus, trop courts, defectueux ou corrodés)
- Electronique défectueuse

Marche à suivre :

1. Effectuer un contrôle visuel d'après "Vérifications pression et fuites" à la page 87.
2. Remplacer les tuyaux, joints etc. qui fuient.
3. Sécher les connecteurs mouillés.
4. Utiliser un spray de nettoyage pour contacts électroniques ou remplacer les fils dont les contacts sont corrodés.

5.8 Unité d'extraction bruyante

Bruits inhabituels durant l'ouverture et la fermeture de l'unité d'extraction.

Raisons possibles:


- Les guides de l'unité d'extraction ne sont plus suffisamment graissés.
- Unité d'entraînement défectueuse (moteur électrique avec réducteur)

Marche à suivre :

1. Enlever l'unité d'extraction (se référer à "Unité d'extraction" à la page 59).
2. Remettre en état et graisser l'unité d'extraction si nécessaire (se référer à "Lubrification de l'unité d'extraction" à la page 39).



6 RÉPARATIONS

 Ce chapitre renferme des informations de sécurité et d'assemblage spéciales. Les ignorer peut provoquer des blessures et dommages.

Ces instructions de réparation

- aident à localiser des composants de la machine à café Baretto à l'aide de schémas généraux,
- se basent sur des dessins d'explosion combinés à des conseils de réparation et de montage,
- présupposent des connaissances de base dans la réparation de machines *Nespresso*.

6.1 Instructions de sécurité



Risque d'électrocution!

Tension secteur à l'intérieur de la machine à café.

Débrancher la fiche électrique avant le désassemblage - la machine à café doit être sans tension.




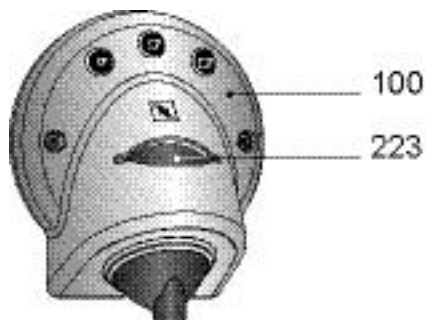
Risque de brûlure!

Pièces chaudes et eau sous pression à l'intérieur de la machine à café (les thermoblocs en particulier).

Laisser refroidir la machine à café avant le désassemblage.

6.1.1 Contrôle de sécurité

 Un dysfonctionnement du cache de sécurité (223) peut provoquer des blessures! Les doigts peuvent se coincer dans la fente à capsule.



Dès que l'on détache la façade (100) pendant la maintenance ou la réparation, il faut vérifier le fonctionnement correct du cache de sécurité (223) après le réassemblage.

Procédure

1. Insérer un objet (par ex. tournevis, stylo) dans la fente à capsule.
2. Mettre l'interrupteur principal sur marche et appuyer sur le bouton veille.
3. La machine à café exécute un autotest et ferme/ouvre l'unité d'extraction.
4. Dès que le cache de sécurité détecte l'obstacle, l'unité d'extraction s'arrête et le message "Machine bloquée - appeler le service après-vente" s'affiche.
5. Retirer l'objet.

Si l'objet est coincé dans l'unité d'extraction ou endommagé :

- Contrôler le câblage du cache de sécurité (223).
- Remplacer un cache de sécurité défectueux (se référer à page 63).
- Répéter le contrôle de sécurité.



6.2 Informations générales

6.2.1 Conseils de réparation et de montage

Ces conseils généraux sont complétés par des conseils de réparation spécifiques dans ce chapitre.

Informations additionnelles

Pour les pièces qui ne sont pas mentionnées dans ce chapitre concernant les réparations, se référer à "Dessins d'explosion" à la page 90.

Raccords vissés

Ne pas trop serrer les vis. Les filetages en plastique et inserts sont délicats.

Raccords rapides

Les pièces du boîtier et éléments de la machine à café sont connectés en grande partie avec des languettes, sans vis.

 **Lors du desserrage de ces assemblages, il convient de procéder avec soin et patience pour éviter des endommagements.**

Désignation des pièces de rechange

Les pièces de machine illustrées ci-après sont pourvues de numéros. Voir liste de pièces détachées séparée pour les numéros de pièces de rechange.

Protection contre les décharges électriques

Lors du montage d'une nouvelle carte à circuits imprimés, le technicien SAV doit porter un bracelet de mise à terre.

Disposition du câblage

Un remplacement aléatoire dans la disposition du câblage pendant une réparation peut

- provoquer des interférences électromagnétiques,
- coincer des fils,
- causer des défauts d'isolation suite à un contact avec des pièces chaudes,
- produire des problèmes d'isolation si les fils à haute et basse tension ne sont pas séparés.

Mesures de protection

- Ne pas modifier le positionnement du câblage interne pendant les réparations.
- S'assurer que ces fils se trouvent à l'écart de pièces chaudes - utiliser les gaines et clips de câble existants.

Eau résiduelle

- S'il est nécessaire de détacher les tuyaux des composants, préparer un petit gobelet et une serviette pour récupérer et essuyer l'eau qui sort.
- Vider le circuit de fluides de la machine à café pour les réparation ou le transport (se référer à la page 36).



6.2.2 Outils et accessoires

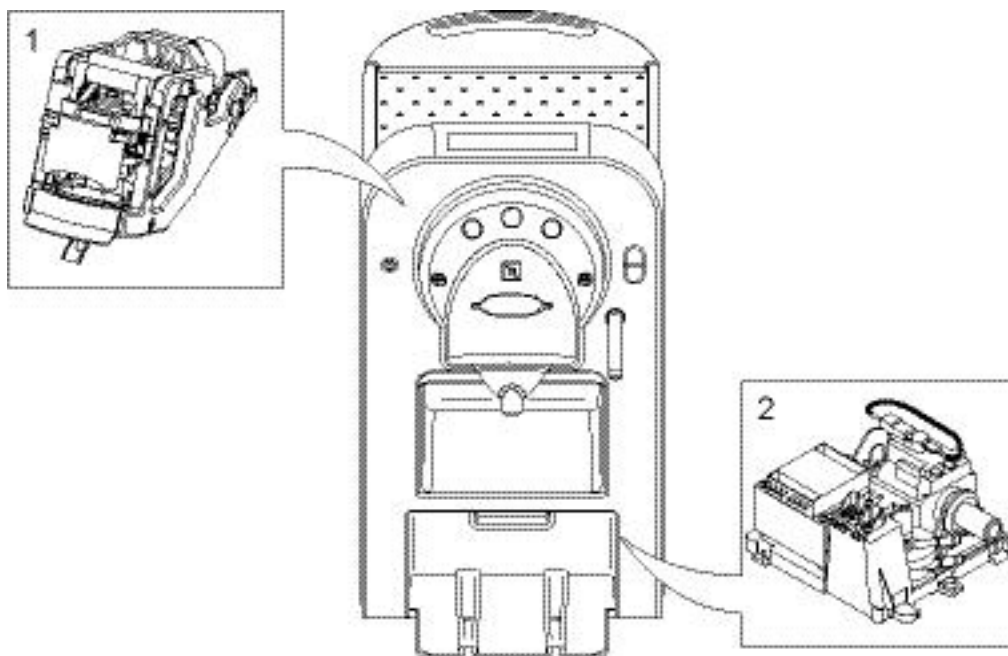
La liste d'outils mentionnée ci-après permet d'effectuer toutes les réparations décrites:

- Kit tournevis TORX TX6, TX10, TX15, TX20, TX25, TX30 (peut être remplacé en partie par les embouts torx de l'outil de montage spécial)
- Tournevis à lame plate n° 4
- Tournevis cruxiforme Phillips n° 0
- Clé plate, diamètre 14 mm, AF 10 mm
- Clé plate, diamètre 8 mm
- Pince pointue
- Pince droite, fine
- Extracteur de joint torique avec crochet
- Torche électrique
- Gobelet et serviette
- Outil de montage spécial avec bits torx (réf. 978, EF article n° 0044269) pour la douche de l'unité d'extraction.



6.2.3 Vue d'ensemble des modules enfichables

La machine à café présente une conception modulaire qui facilite la maintenance:



Position	Module	Composants	Référence
1	Unité d'extraction	Pièces usées	page 59
		Moteur CC	page 62
		Vis	page 62
2	Module pompe / débitmètre / transformeur	Pompe	page 55
		Débitmètre	page 56
		Contacts à ressort	page 57
		Transformateur	page 58

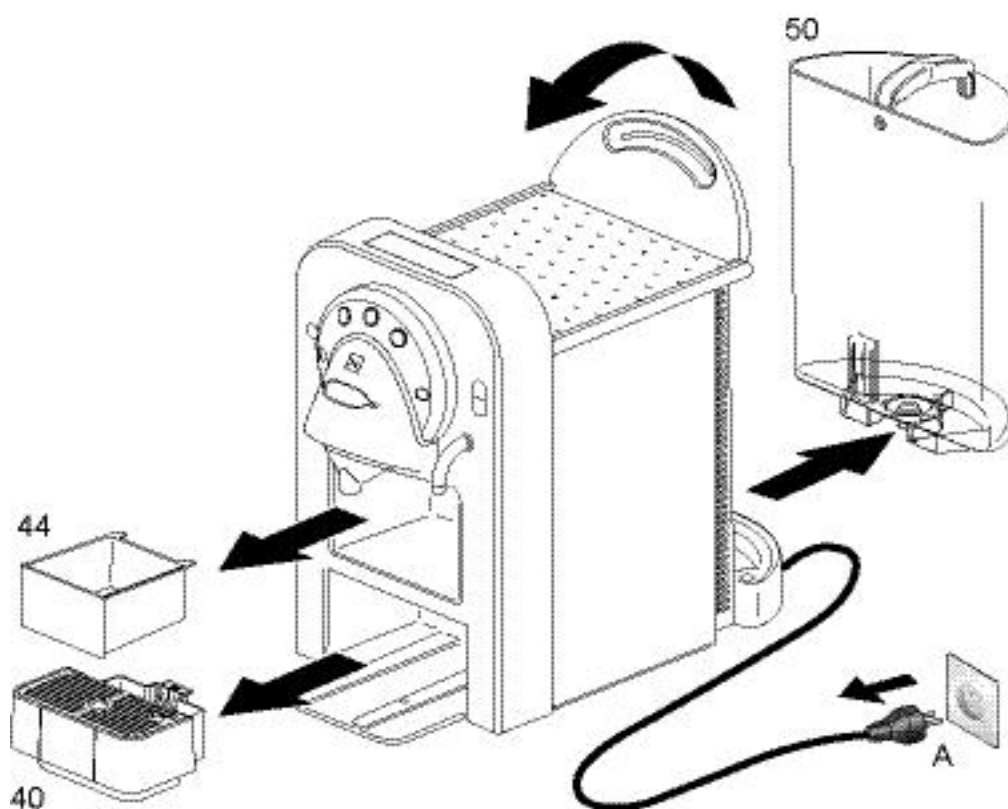


6.3 Démontage général

Ce sous-chapitre donne des informations sur

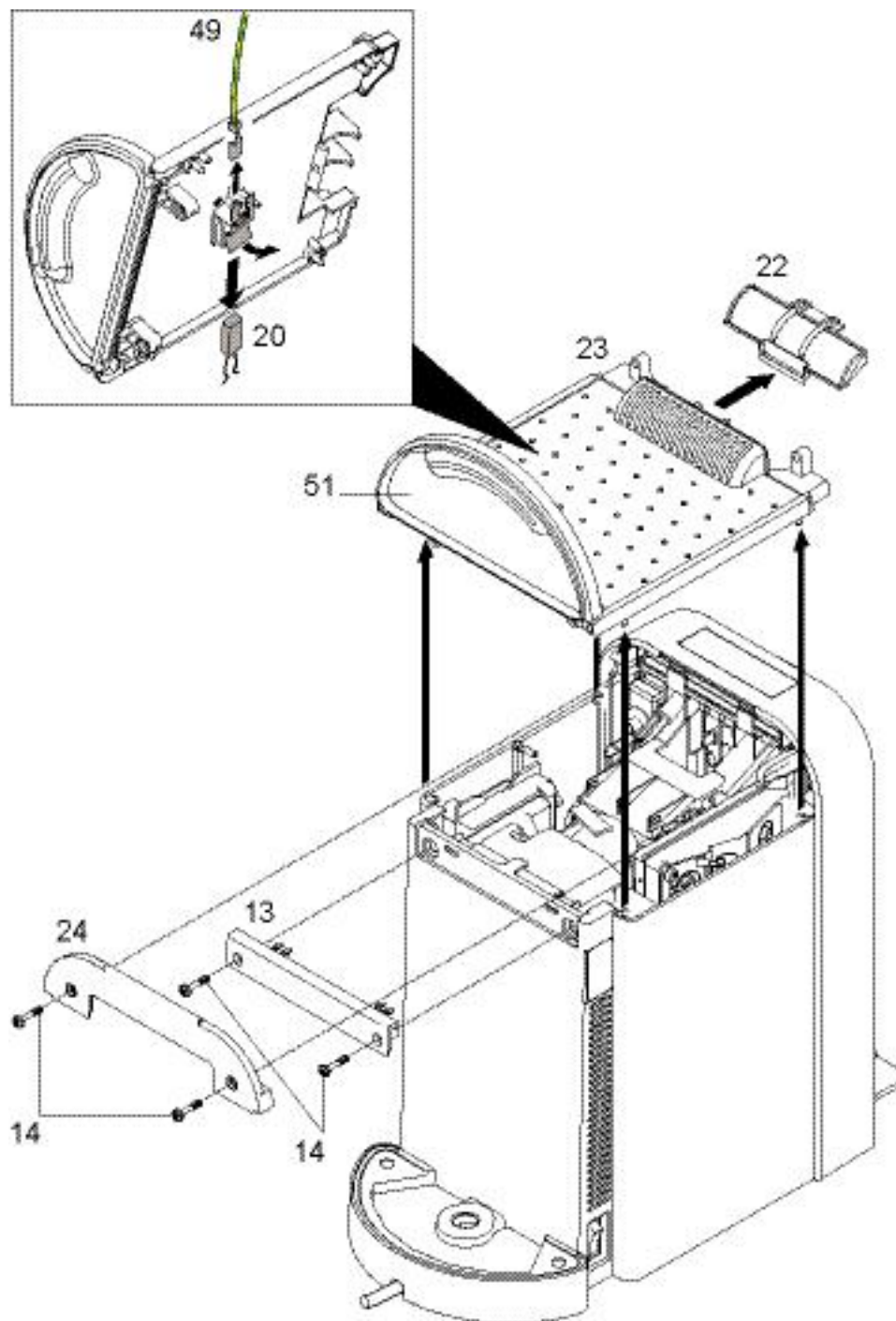
- la façon d'ouvrir le boîtier de la machine à café pour une inspection de base et un contrôle d'étanchéité,
- la disposition des pièces dans le boîtier.


6.3.1 Ouverture du boîtier

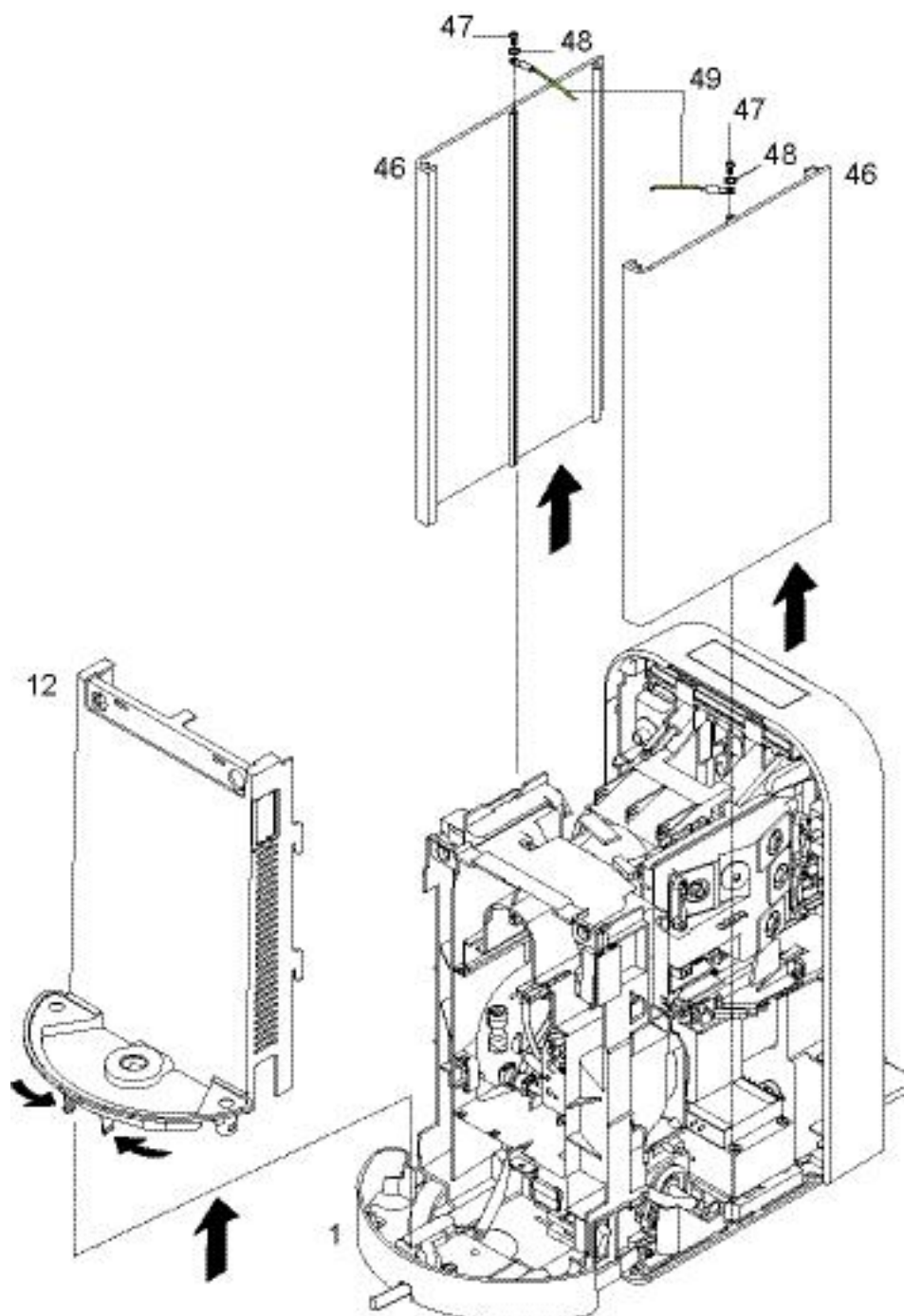


i Les étapes de démontage suivantes sont nécessaires pour la plupart des travaux de réparation.


1. Retirer le réservoir d'eau (50), le bac d'égouttage (40) et le bac à capsules (44) si ce n'est déjà fait.
2. Déconnecter la prise principale (A), si le câble d'alimentation n'a pas été déconnecté.



3. Retirer 2 vis (14) puis le couvercle (24).
 4. Remonter le couvercle (51) du réservoir d'eau et retirer 2 vis (14) avec la plaque de verrouillage (13).
 5. Soulever et retirer la plaque de chauffage (23).
-  **Ne pas tirer sur le couvercle (51) car il n'est que fixé sur la plaque de chauffage (23).**
6. Sur le dessous de la plaque de chauffage (23)
 - détacher le fil de terre (49),
 - retirer l'élément chauffant PTC (20) ou déconnecter son connecteur.
 7. Retirer l'élément isolant.



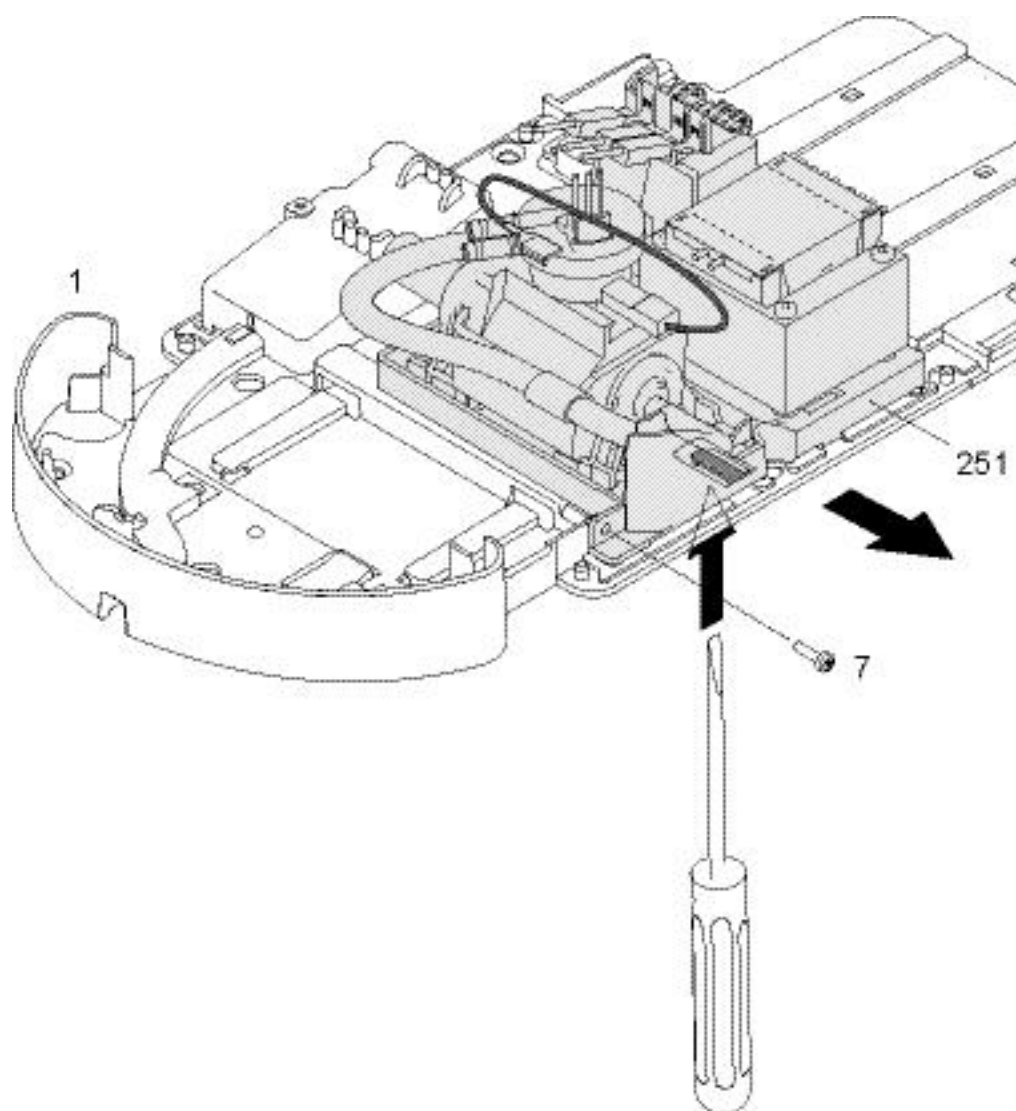
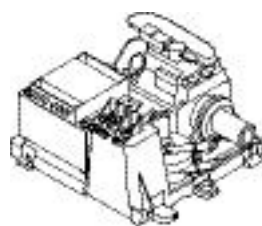
8. Dévisser 1 vis (47) avec la bague ressort (48) sur chaque paroi latérale (46) et détacher les fils de terre (49).
9. Soulever et retirer les parois latérales (46).
10. Retirer la paroi arrière (12):
Presser les 2 loquets ensemble sur le dessous de la base (1) et soulever la paroi arrière (12) hors de son ancrage.

 S'assurer que le fil de vis pour la connection à la terre est sur le dessus de chaque paroi latérale avant le réassemblage.



6.4 Pompe / débitmètre / transformeur

6.4.1 Retirer le module



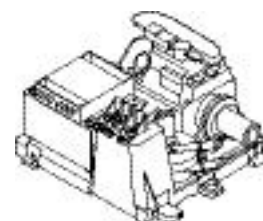
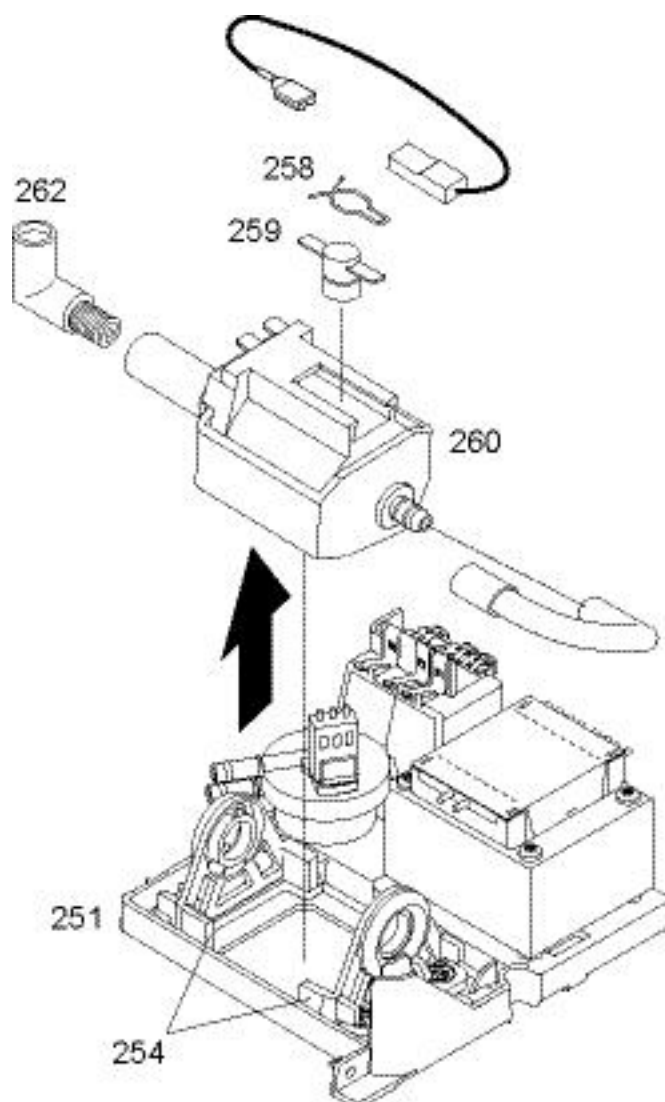
Pos.	Désignation
1	Base 703 noir
7	Vis KST/PT, 3,0x12, galvanisé bleu, tête ronde, Torx-10, point CA
251	Tiroir 703 noir

Conseils de réparation

- Débrancher ou désassembler en premier tous les raccords de câbles et de tuyaux rendant l'accès difficile.



6.4.2 Remplacer la pompe et le thermostat



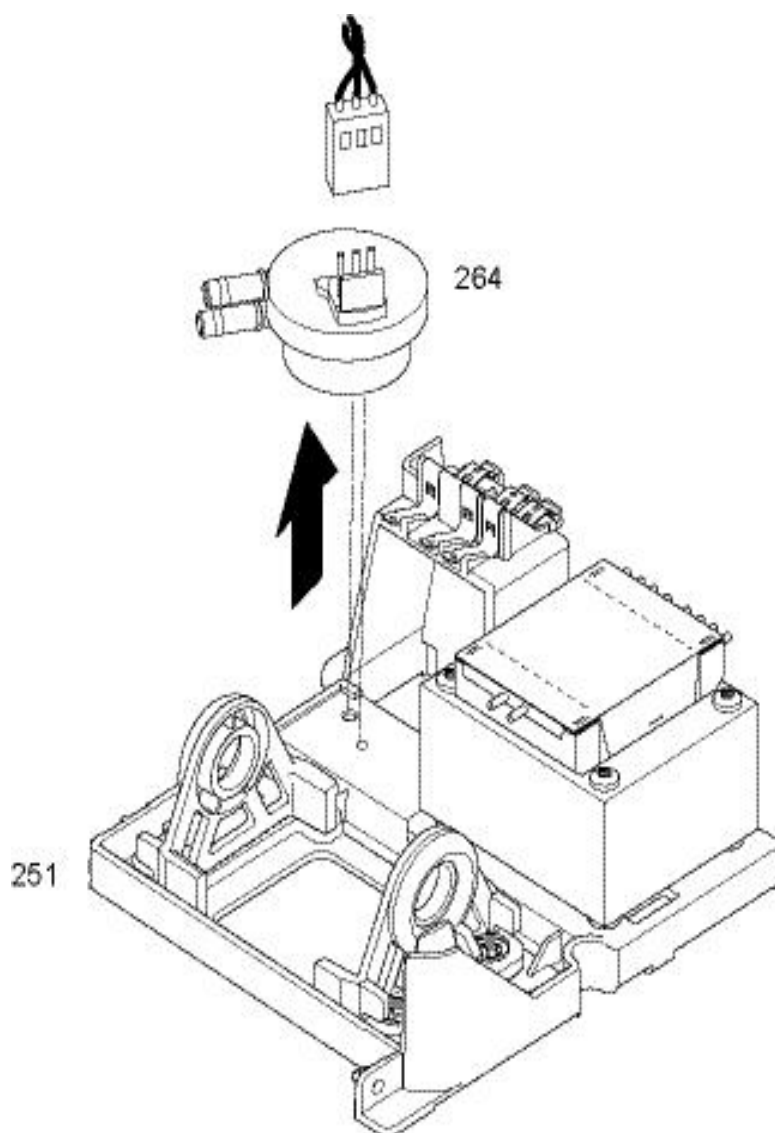
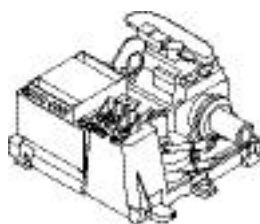
Pos.	Désignation
251	Tiroir 703 noir
254	Support pompe 680, noir, bord 64, dia = 13.5 mm
258	Clip, thermostat, 1NT/01
259	Thermostat 115C/10,0A 1NT01L, connexion 2xFZ6,6.3x0,0.8mm, droit
260	Pompe CP.04.116.0/ST/S/P, 230V 50Hz, bleu clair, professionnel, V2
262	Raccord coudé pour fluide 702, neutre

Conseils de réparation

- Lors de l'installation d'une nouvelle pompe, il peut s'avérer nécessaire de repositionner le raccord haute pression du tuyau. L'axe en plastique blanc de la pompe peut être tourné et a deux surfaces planes, où l'on peut placer la clé plate.
- Pour éviter de possibles fluctuations de débit, s'assurer de ne pas vriller les tuyaux pendant le réassemblage.



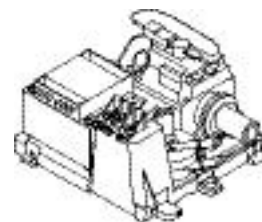
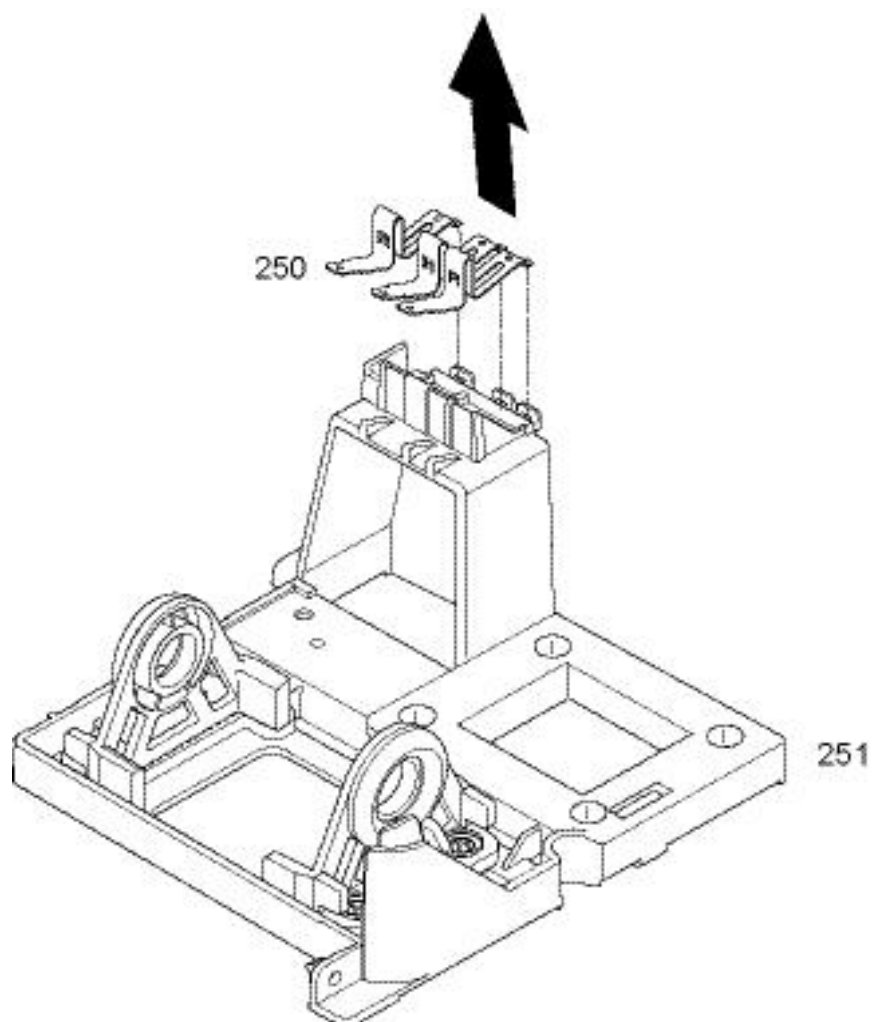
6.4.3 Remplacer le débitmètre



Pos.	Désignation
251	Tiroir 703 noir
264	Débitmètre FHKSC12R, 0 degrés, V2, 4 cosses



6.4.4 Remplacer les contacts ressort



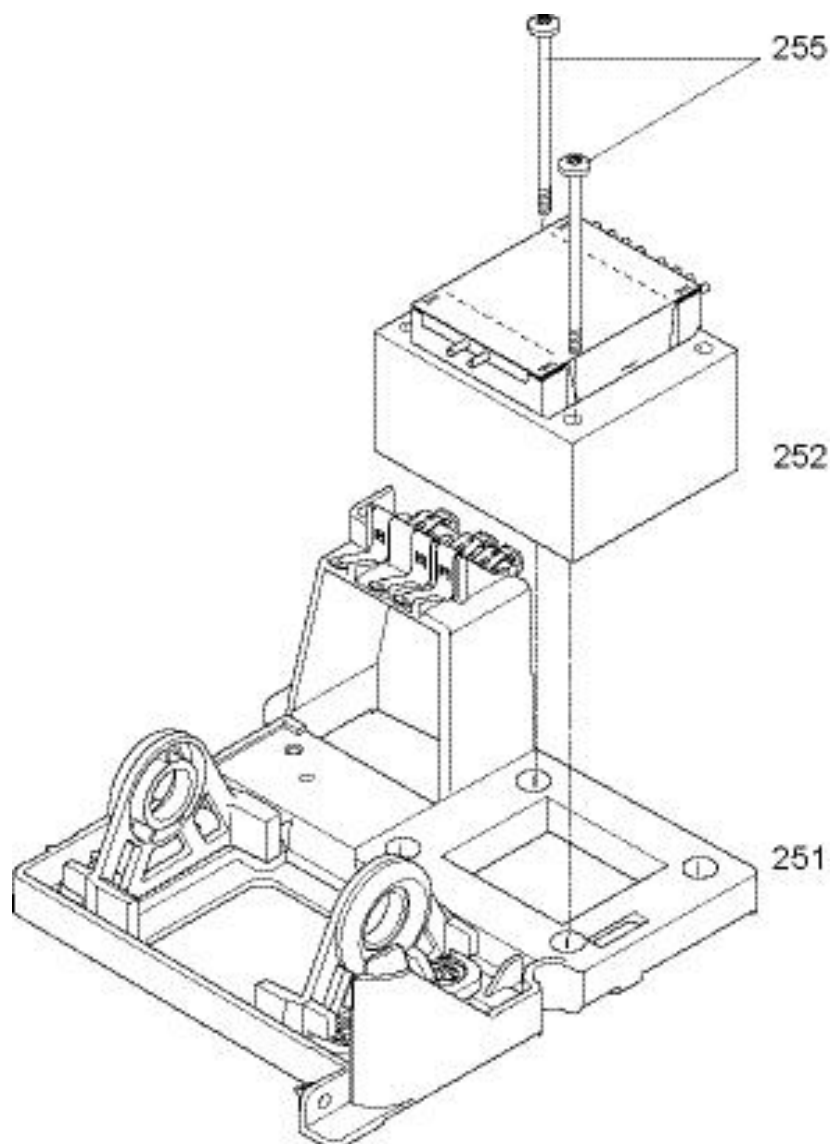
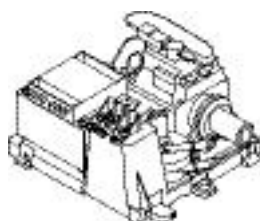
Pos.	Désignation
250	Ressort de détection 680
251	Tiroir 703 noir

Conseils de réparation

- Si les contacts sont corrodés, contrôler aussi les contacts du bac d'égouttage.



6.4.5 Remplacer le transformateur



Pos.	Désignation
251	Tiroir 703 noir
252	Transformeur MS6622a 230 V, EI66/34.7g, 50-60 Hz
255	Vis KST/PT, 3.5x50, galvanisé bleu, tête ronde, Torx-10 (WN 1452)

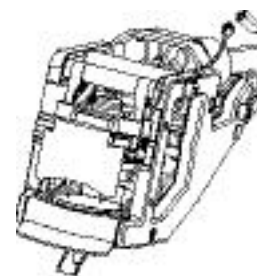
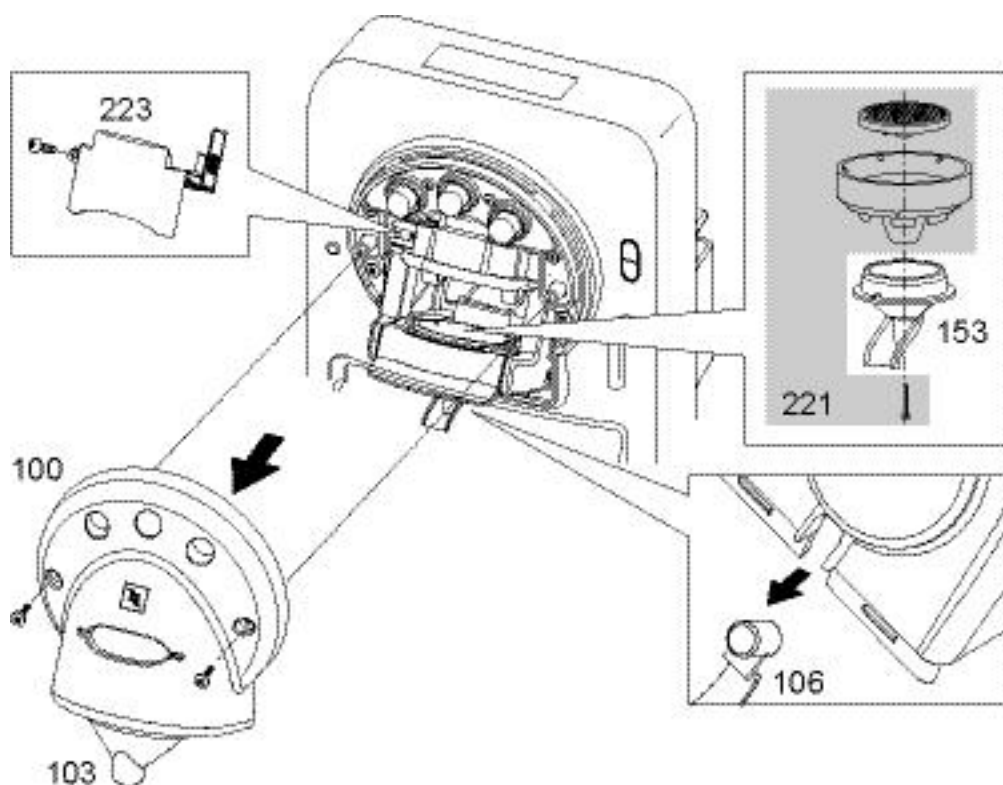
 **Le transformateur (252) a un fusible thermique intégré qui ne peut être remplacé séparément.**



6.5 Unité d'extraction

6.5.1 Remplacer des pièces usées

Les pièces d'usure de la chambre d'extraction peuvent être remplacées sur le site sans qu'il soit nécessaire de retirer l'unité d'extraction.



Conseils de réparation

- Il faut ouvrir la mâchoire et dévisser le cache de sécurité (223) pour enlever les pièces usées.



Comment maintenir les mâchoires ouvertes:

1. Régler la machine sur le mode veille.
2. Ouvrir le menu super utilisateur (les mâchoires des deux unités d'extraction s'ouvrent automatiquement).
3. Quitter le menu super utilisateur.
4. Régler la machine sur off (avec interrupteur principal sur la face arrière).

- Tenir l'éclairage (106) lors du retrait de la plaque (100) avec le couvercle (103) de la sortie du café.
- Lors de la repose de la plaque (100), s'assurer que l'éclairage de tasse (106) a été inséré correctement dans la cavité.
- Effectuer un contrôle de sécurité avec le cache de sécurité (223) après le réassemblage (se référer à page 48).



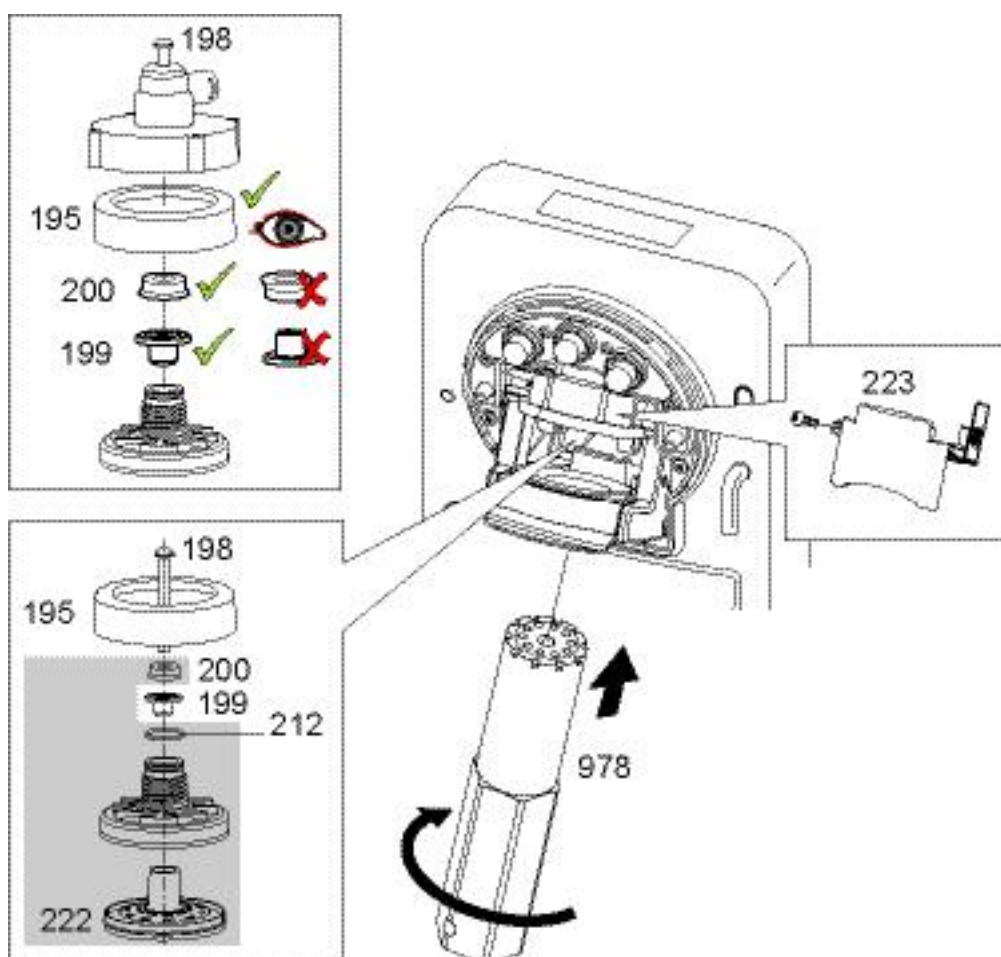
L'éclairage de tasse (106) est logé dans une cavité sur la face inférieure de la plaque (100).

**Pièces usées de la chambre d'extraction inférieure (kit n° 221)****Conseils de réparation (se référer à l'illustration précédente)**

- En dévissant la vis (152), appuyer vers le bas et fixer la plaquette pyramidales (156) avec les doigts.
- Soulever l'éjecteur et soutenir le support de la plaquette pyramidales (155) avec un tournevis à lame plate si nécessaire. Enlever ensuite la sortie (153).
- Avant de monter de nouvelles pièces
 - remplacer d'abord les pièces usées de la chambre d'extraction supérieure si nécessaire,
 - nettoyer la sortie de café (153) ou la remplacer le cas échéant,
 - nettoyer la chambre d'extraction.
- Lors du montage de la sortie café (153), s'assurer que la broche de centrage se trouve dans la cavité de la pièce moulée. Ne pas trop serrer la vis (152).

Pièces usées de la chambre d'extraction supérieure (kit n° 222)

i Pour avoir accès à la chambre d'extraction supérieure, il faut d'abord enlever toutes les pièces usées de la chambre d'extraction inférieure.

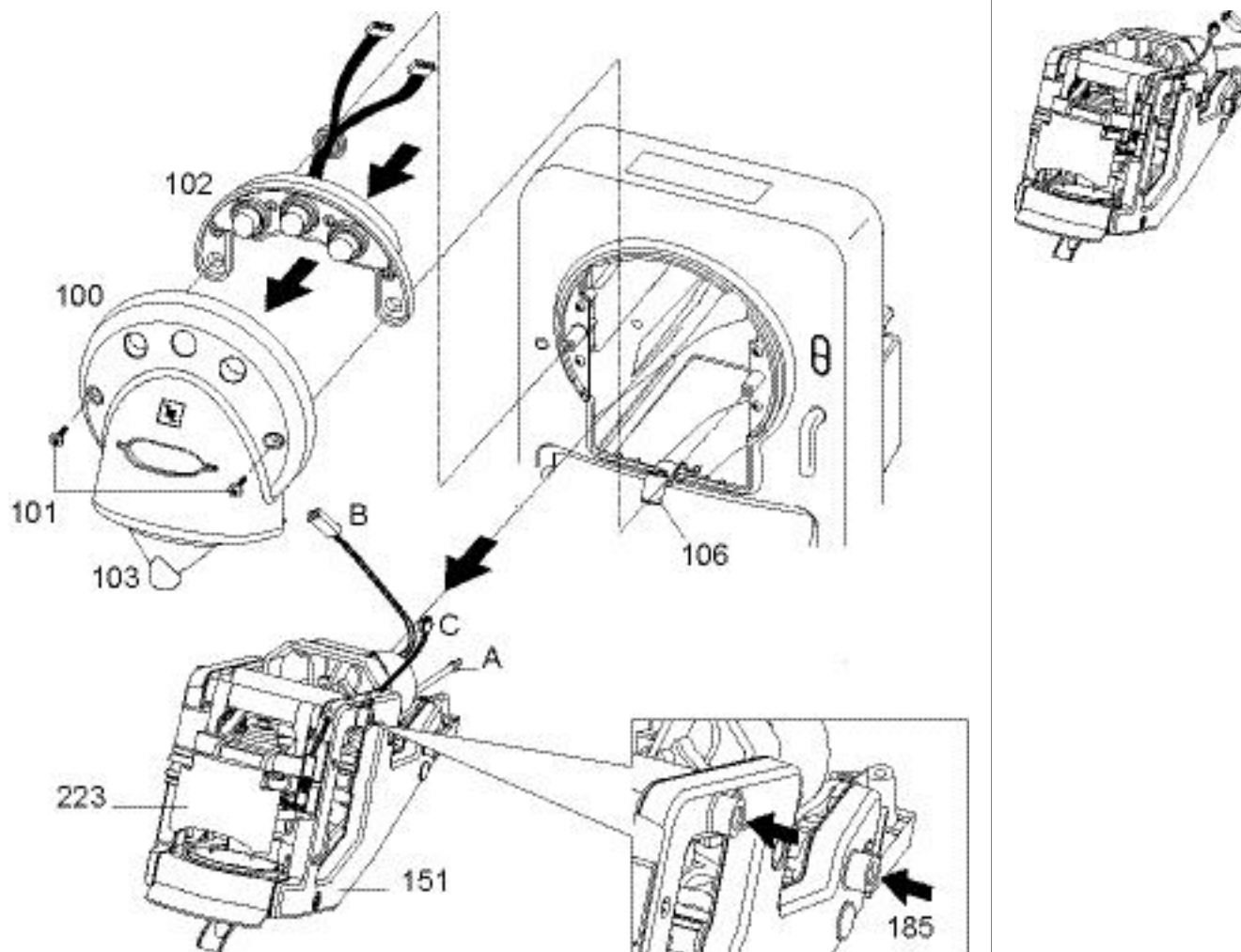
**Conseils de réparation**

- Dévisser la douche (193) avec l'outil de montage spécial (978, réf. EF 0044269) uniquement.
- Veiller à ne pas perdre la bague de glissement (199).



- Le manchon (200) peut être coincé et difficile à retirer. Utiliser un extracteur de joint torique ou un outil dentaire pour l'enlever.
- Toutes les pièces du kit (222) doivent être montées.
- Lors du montage de nouvelles pièces, contrôler la position correcte du manchon (200), de la bague de glissement (199) et du joint (195) - voir schéma détaillé.

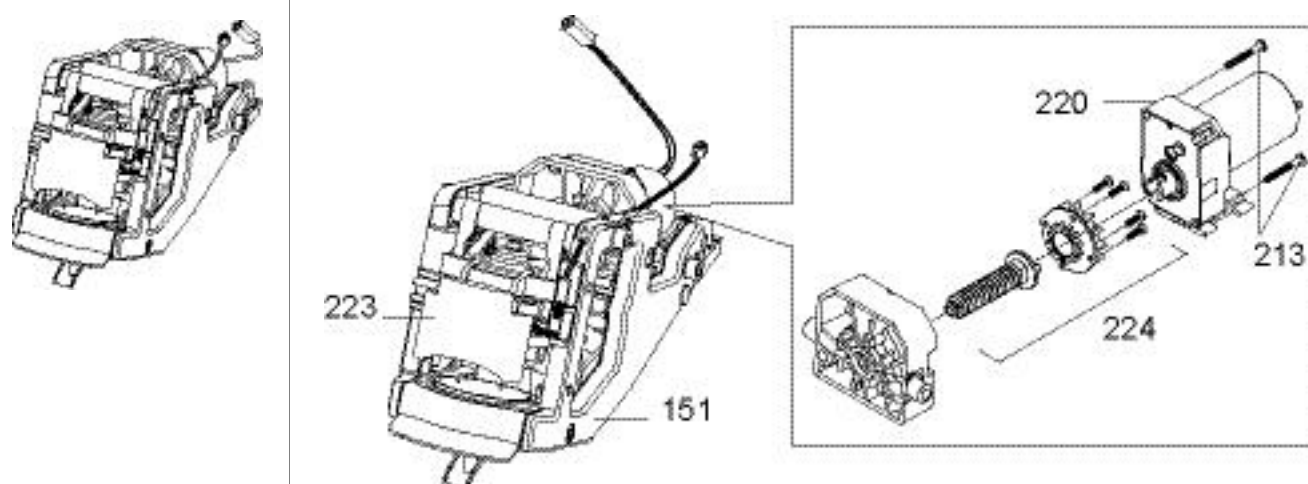
6.5.2 Remplacer l'unité d'extraction



1. Retirer le tuyau (A) du connecteur (462) sur le thermobloc.
2. Débrancher le connecteur (B) du moteur courant continu de la carte à circuits imprimés principale.
3. Déconnecter le connecteur câble microrupteur (C) et le retirer de son support.
4. Dévisser la plaque (100) avec le couvercle (103).
5. Tenir l'éclairage de tasse (106) lors du retrait de la plaque (100) avec le couvercle (103) de la sortie du café.
6. Sortir le module de clavier (102) et le laisser suspendu à son câble.
7. Appuyer et presser vers le bas l'éclairage de tasse (106) pendant la sortie de l'unité d'extraction (151).

**Conseils de réparation**

- Faire attention aux 4 amortisseurs de choc (185) de l'unité d'extraction (151). Ils peuvent tomber facilement.
- Appuyer et presser vers le bas l'éclairage de tasse (106) pendant l'insertion de l'unité d'extraction (151) dans le boîtier.
- Lors de la repose de la plaque (100), vérifier que l'éclairage de tasse (106) a été inséré correctement dans la cavité.
- Effectuer un contrôle de sécurité avec le cache de sécurité (223) après le réassemblage (se référer à page 48).

6.5.3 Remplacer le moteur et la vis d'entraînement de l'unité d'extraction

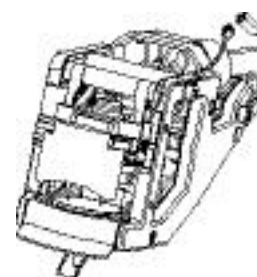
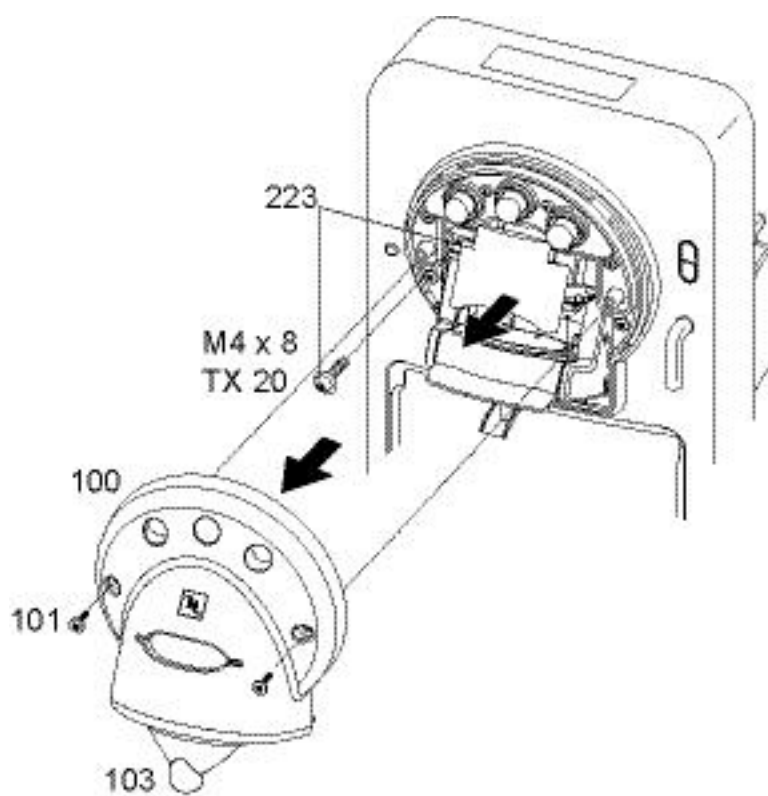
Pos.	Désignation
213	Vis KST/PT, 3.0x25, galvanisé bleu, tête ronde, Torx-10, point CA
220	Tournevis de rechange 702, unité d'extraction, complète
224	Vis d'entraînement de rechange 702/705, complète

Conseils de réparation

- La mâchoire de l'unité d'extraction doit être fermée pour retirer le moteur (accès restreint aux vis de fixation du moteur (213)).
- Pour lubrifier l'unité d'extraction, se référer à page 39.
- Effectuer un contrôle de sécurité avec le cache de sécurité (223) après le réassemblage (se référer à page 48).



6.5.4 Remplacer le cache de sécurité avec le microrupteur

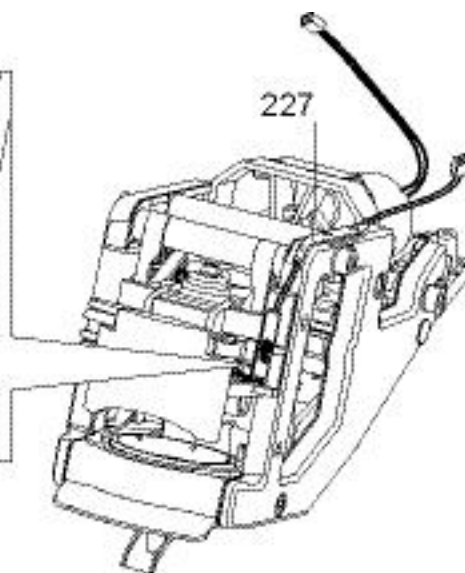
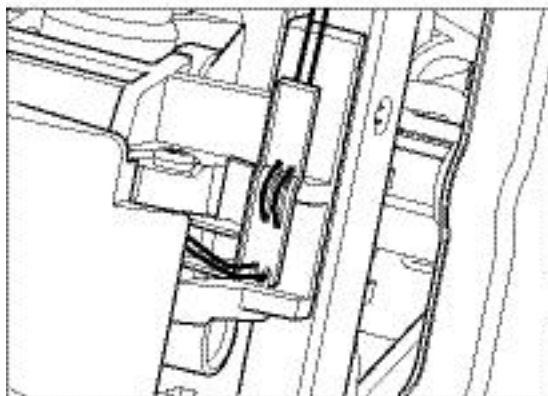


Pos.	Désignation
100	Face 702 sortie, chromée
101	Vis M3x6, galvanisé bleu, tête plate, Torx-20
103	Couvercle 702, sortie, noir
223	Cache de sécurité de rechange 702

Conseils de réparation

- Effectuer un contrôle de sécurité avec le cache de sécurité (223) après le réassemblage (se référer à page 48).

 Le microrupteur peut seulement être remplacé avec le cache de sécurité complet.

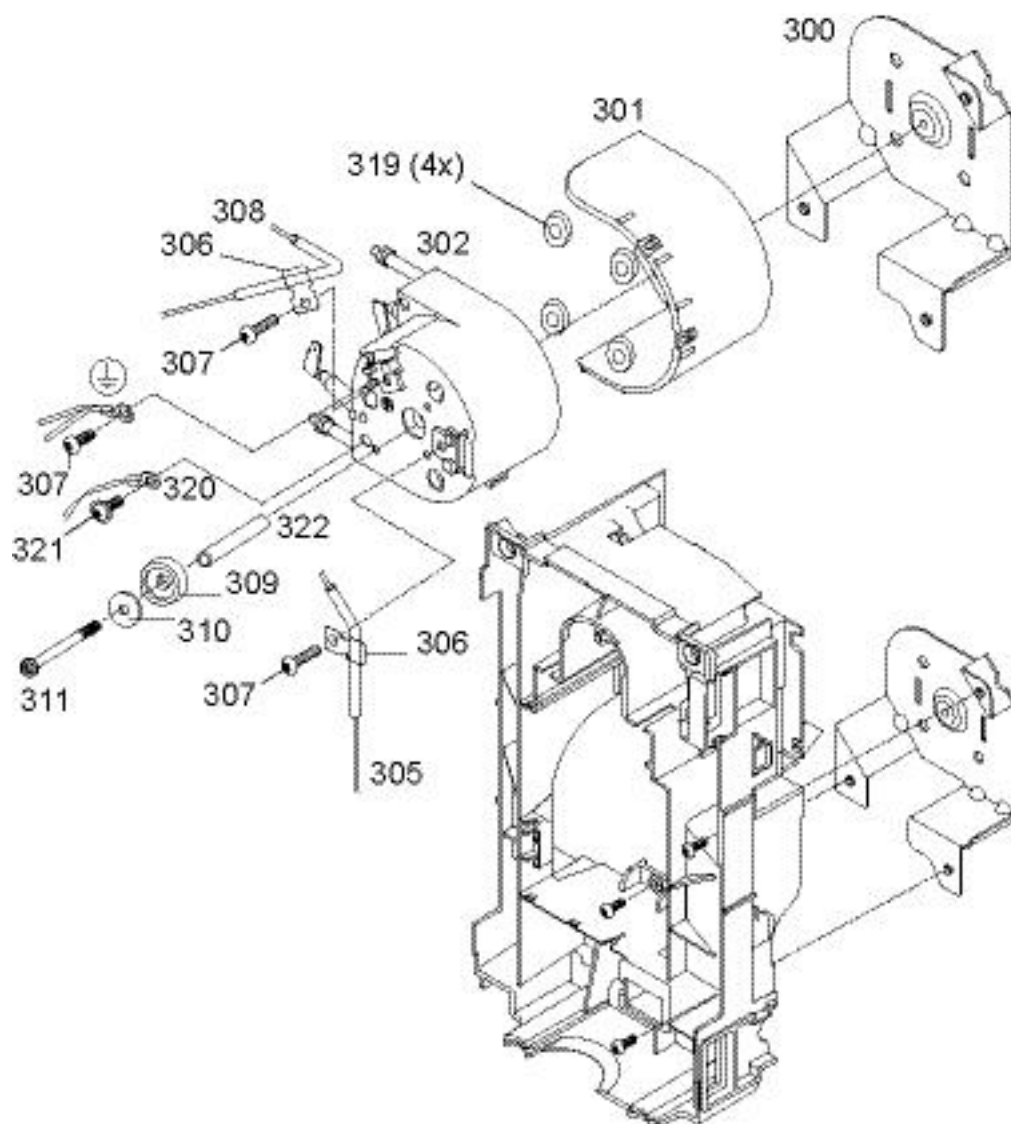


Pos.	Désignation
227	Guide de recharge 703, câble complet

- Faire attention au câblage correct du support du microrupteur (207) pendant le réassemblage.



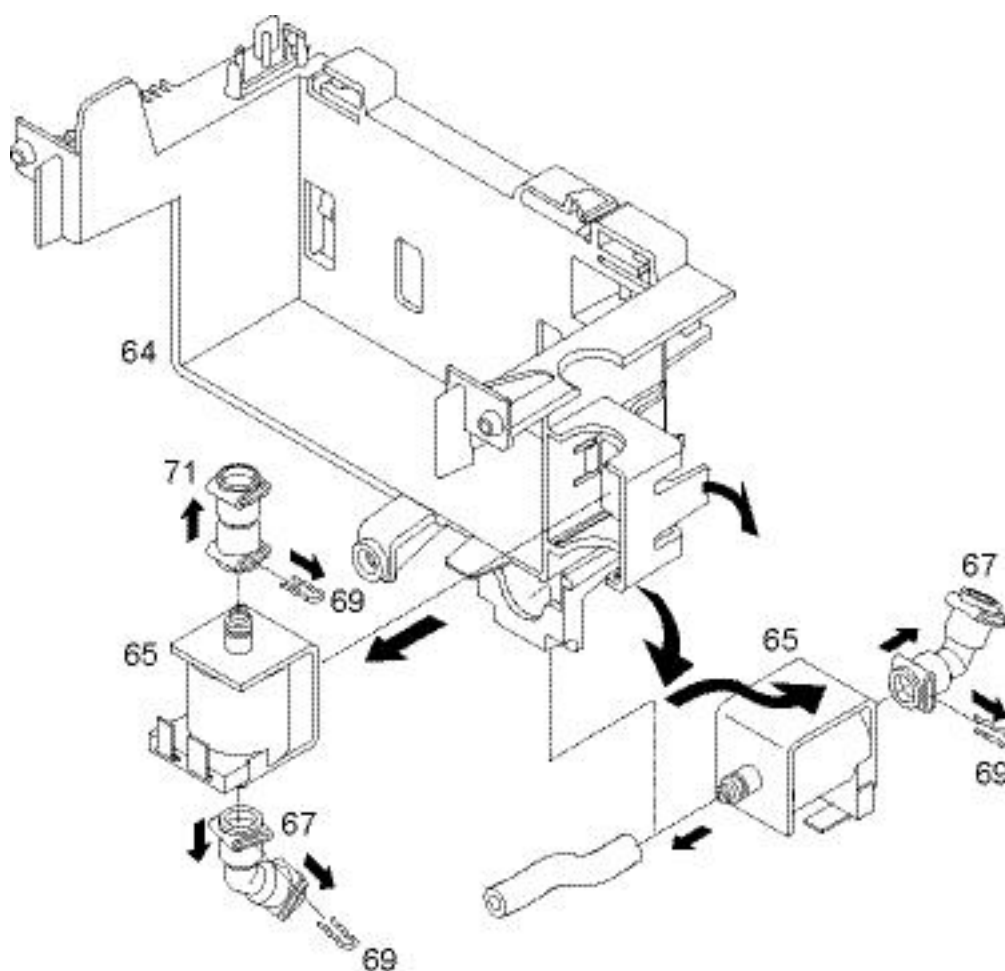
6.6 Thermobloc avec pièces supplémentaires



Pos.	Désignation
300	Support 703 TB2003, zingué
301	Couvercle 702, thermobloc, neutre
302	Thermobloc 2003/N 230V/1200W, V2, manchons, agrafes, filetage M5
305	Fil multibrin TCO 703 EU 167C (1xE5) blanc 190/250
306	Clip TCO TB2001, 0.5x10.0x21.0 mm
307	Vis GF/Tapt. M4.0x8, galvanisé bleu, tête ronde, bague ressort, Torx-20
308	Fil multibrin TCO 703 EU 167C (1xE5) gris 70/190
309	Bague isolante 737, silicone, 40 shore
310	Rondelle de freinage dia 4.3x14.0x1.6 galvanisé bleu, M4
311	Vis GF/Tapt. M4.0x60 galvanisé bleu, tête ronde, Torx-20 m / tige graissée
320	Sonde 770, thermobloc, complet, L=170mm, connecteur m/JST & oeillet M5
321	Vis GF/Tapt. M5.0x 8 Geomet, tête ronde / bague ressort, Torx-25, graissée

**Conseils de réparation**

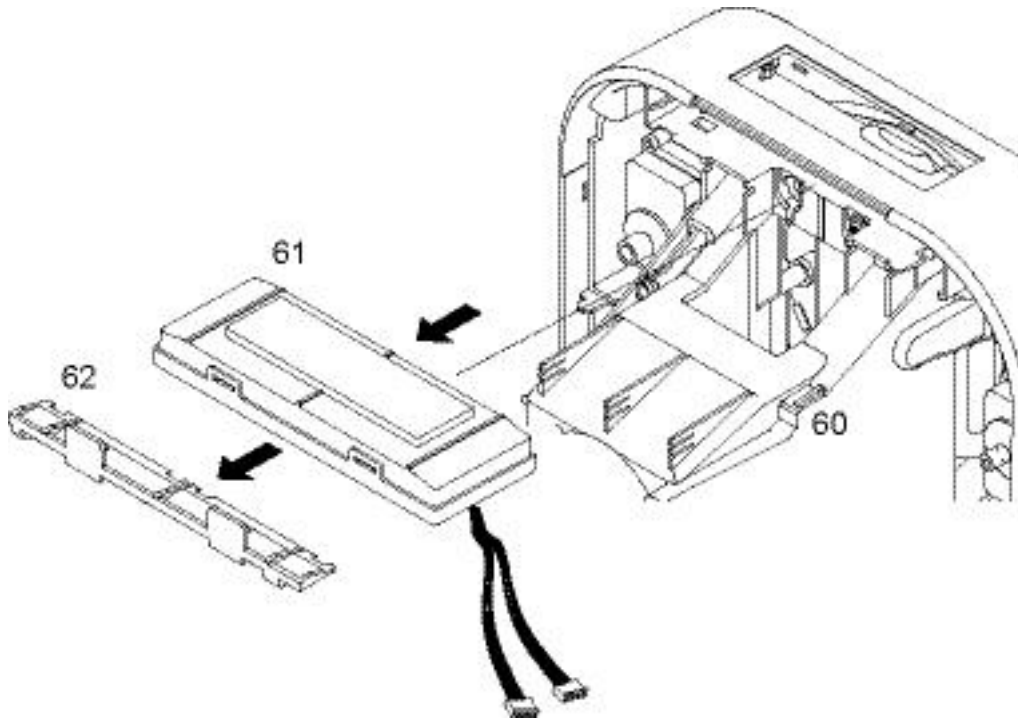
- Lors du montage d'un clip de sécurité (306), veiller à ce que le boîtier du fusible thermique soit positionné exactement sous le clip de sécurité.
- Manipuler avec précaution les fils délicats de la sonde de température NTC (320).

6.7 Electrovanne

Pos.	Désignation
64	Support 703 microrupteur, noir
65	Electrovanne, DEV122, 240V, 1630, 2 côtés, FEP, raccord long
67	Connecteur fluide, en V, 55° V2, noir, 2xF
69	Clip D=4mm, L=12mm, Inox, noir, 2xF
71	Connecteur fluide, en I, raccord court



6.8 Module d'affichage



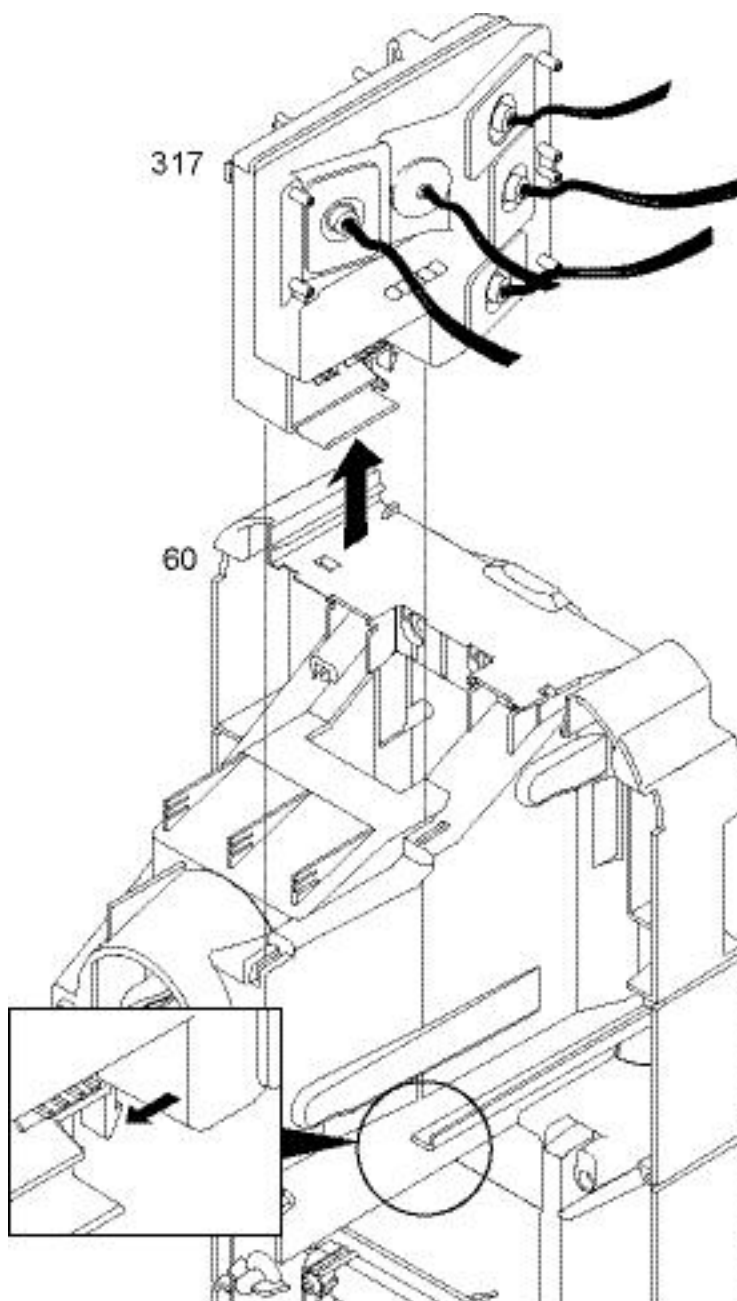
Pos.	Désignation
60	Support 703, unité d'extraction, noir
61	Module d'affichage 703, 2x20 caractères, éclairage blanc
62	Support 703, affichage, noir



6.9 Cartes à circuits imprimés

i Essayer de charger les paramètres client sur le Service Stick avant de remplacer une carte à circuits imprimés.

6.9.1 Module logique

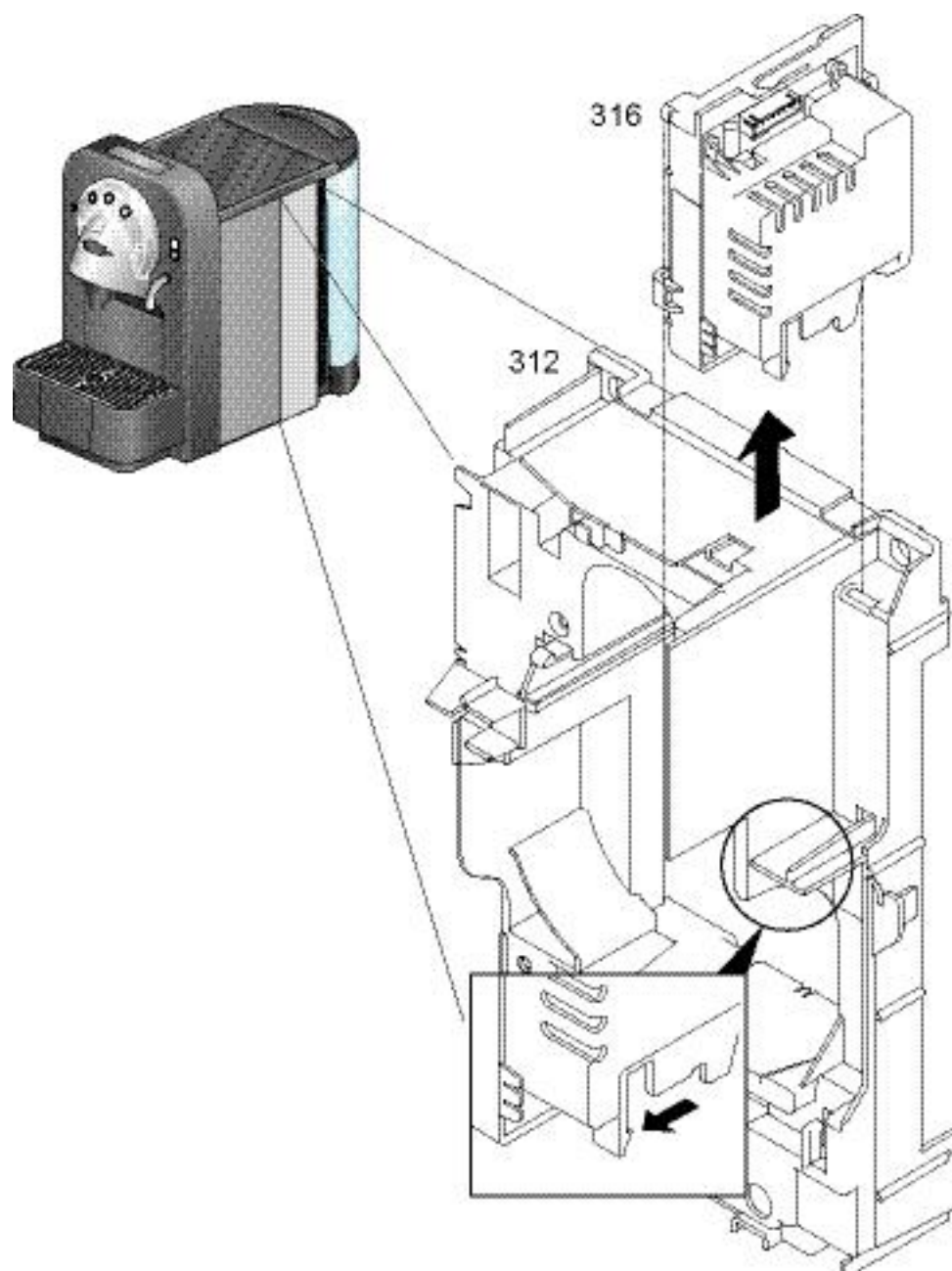


Pos.	Désignation
60	Support 703, unité d'extraction, noir
317	Contrôle crte à circuits imprimés 703, flash, logique

 Voir "Schéma électrique" à la page 77 pour la disposition du connecteur.



6.9.2 Carte à circuit imprimé d'alimentation



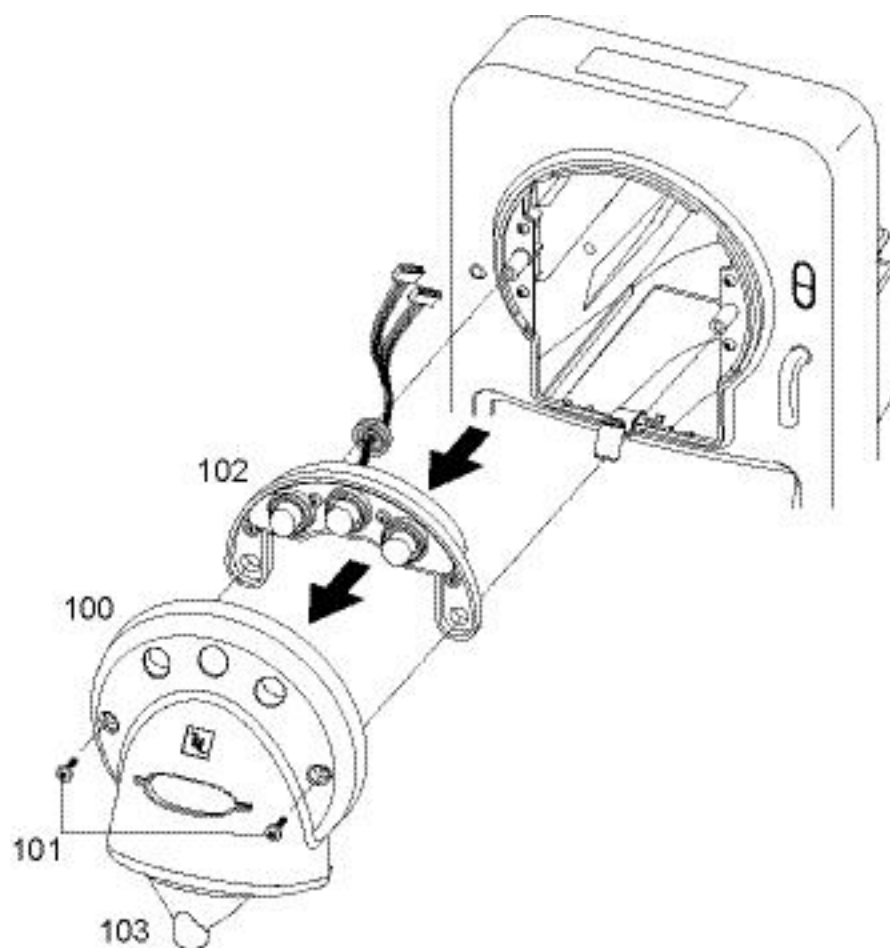
Pos.	Désignation
312	Support 703, noir
316	Carte imprimée alimentation 703, 220-240V, V2, Fusible traçage

 Voir "Schéma électrique" à la page 77 pour la disposition du connecteur.



6.10 Modules clavier

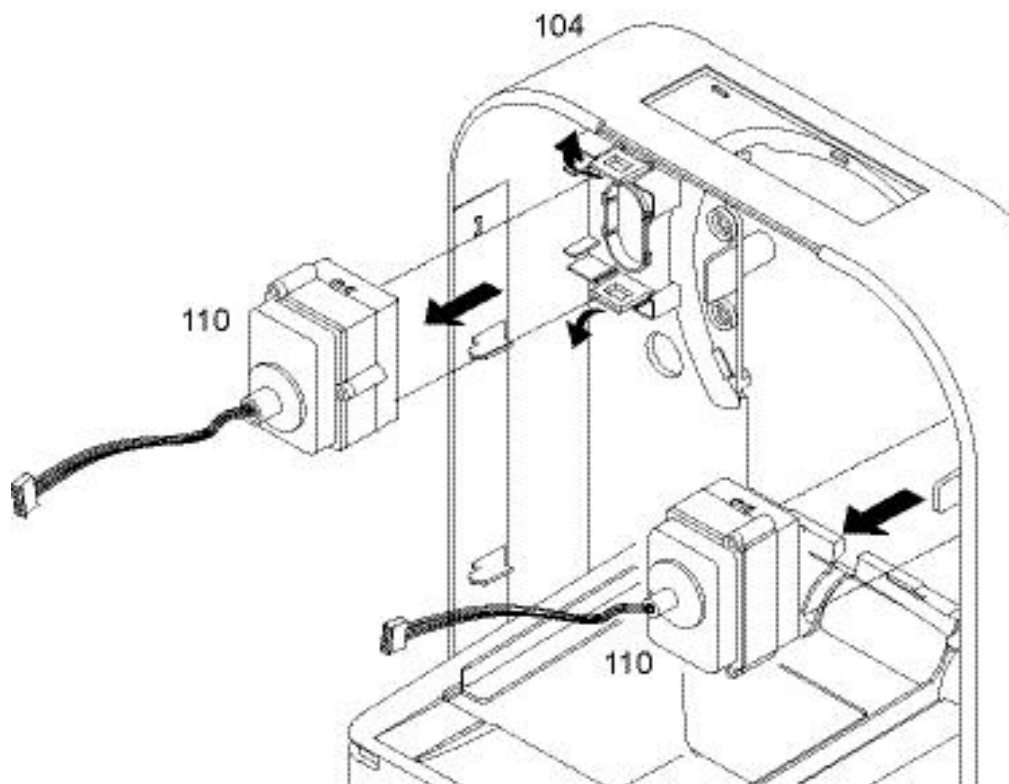
6.10.1 Boutons café



Pos.	Désignation
100	Face 702 sortie, chromée
101	Vis M3x6, galvanisé bleu, tête plate, Torx-20
102	Module clavier 702, boutons café, éclairage blanc
103	Recouvrement 702, sortie, noir



6.10.2 Boutons veille / eau chaude

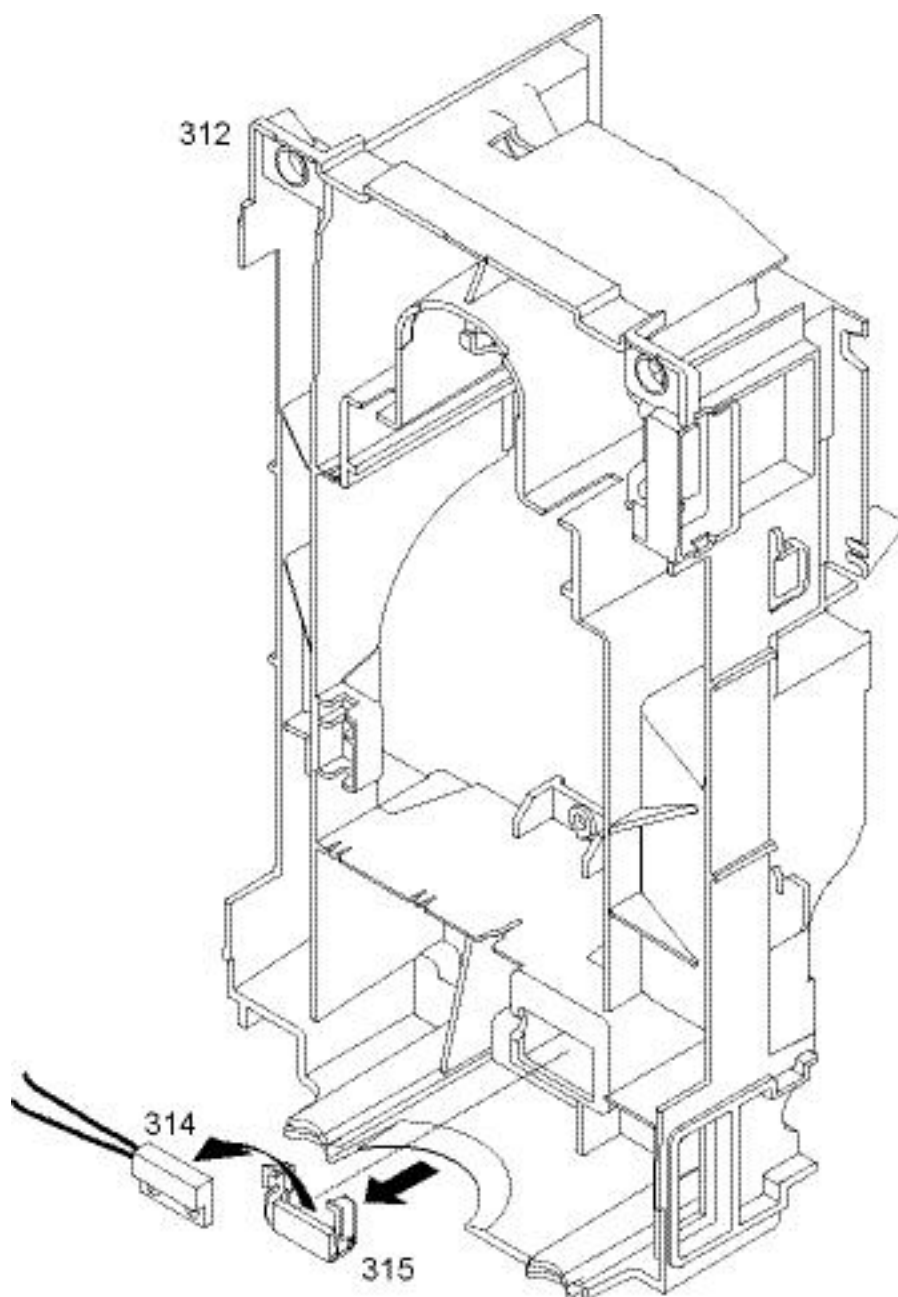


Pos.	Désignation
104	Face 703, noir, imprimé, insertion boulon
110	Module clavier 703, on/off, eau chaude



6.11 Détecteurs

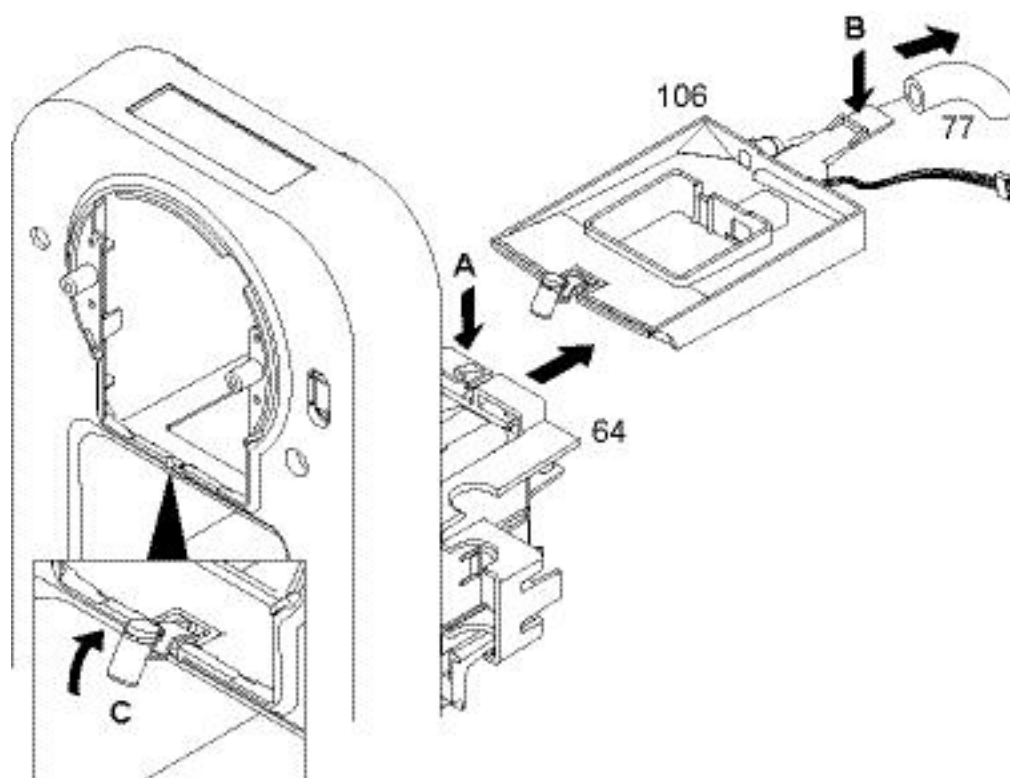
6.11.1 Détecteur de position sur rail



Pos.	Désignation
312	Support 703, noir
314	Capteur reed 640, réservoir d'eau
315	Support 702, capteur reed, noir, réservoir d'eau



6.11.2 Module détecteur IR

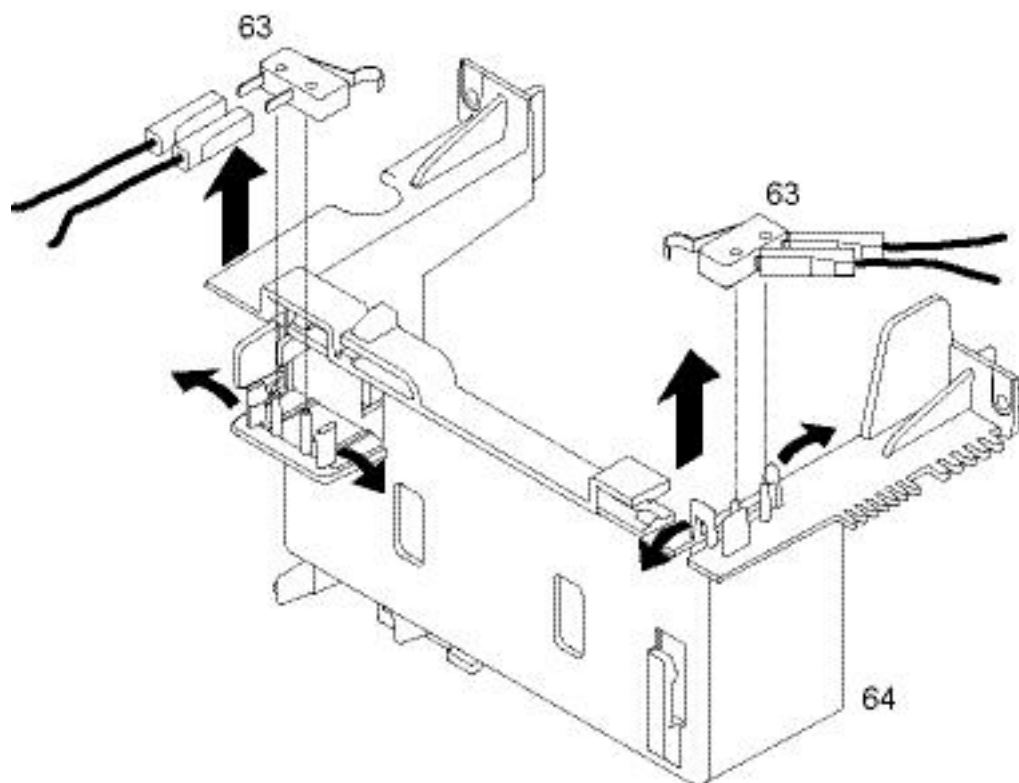


Pos.	Désignation
64	Support 703 microrupteur, noir
77	Tuyau silicone, dia 5.0x2.0x50, 70 shore, transparent
106	Module capteur IR 702, éclairage de tasse


1. Retirer l'unité d'extraction (se référer à la page 61).
2. Déconnecter le connecteur câble du détecteur.
3. Déconnecter le tuyau d'évacuation (77).
4. Relâcher les deux loquets (A et B) ensemble. Retirer simultanément le module détecteur (106) légèrement jusqu'à ce que la LED d'éclairage (C) touche le boîtier.
5. Replier l'éclairage LED (C) et sortir le module détecteur (106) complètement.



6.12 Microrupteurs

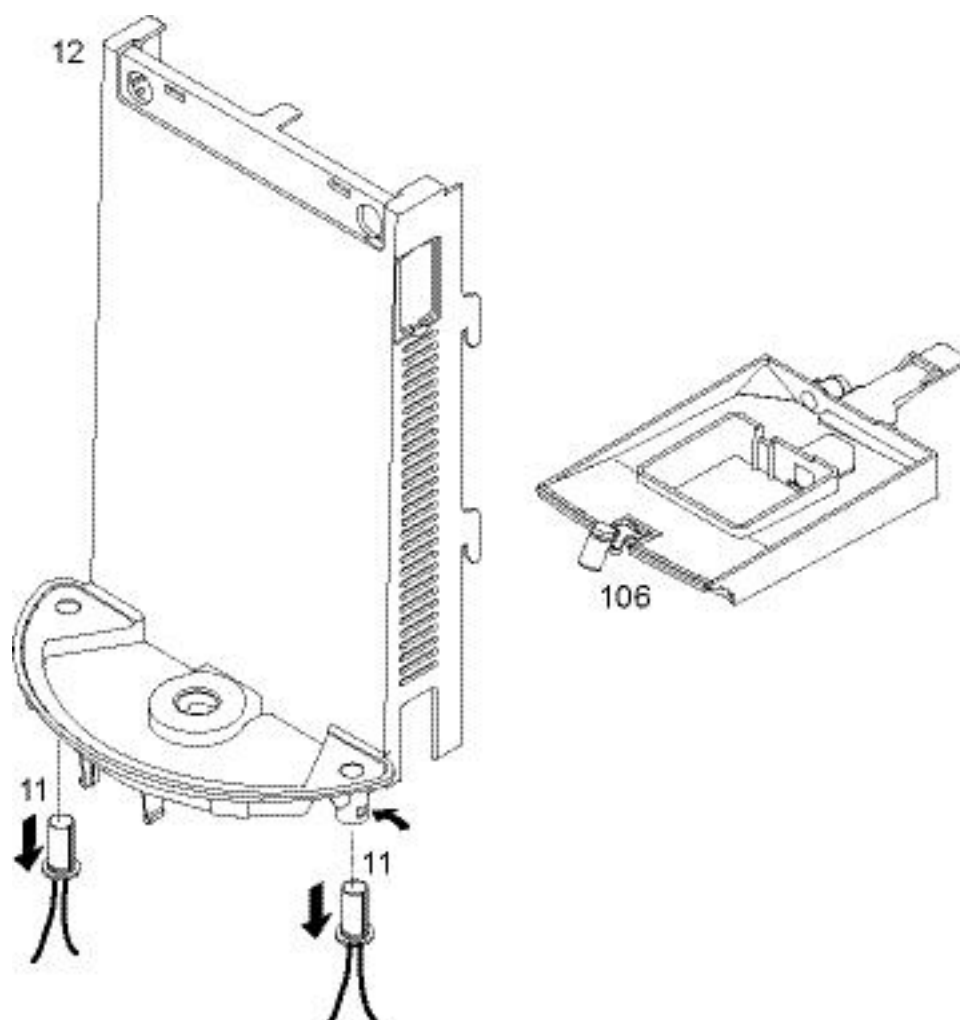


Pos.	Désignation
63	Microrupteur, XCG55V-81-LZ187, levier
64	Support 703 microrupteur, noir

 Pour le cache de sécurité (223), se référer à "Remplacer le cache de sécurité avec le microrupteur" à la page 63.



6.13 Composants illumination



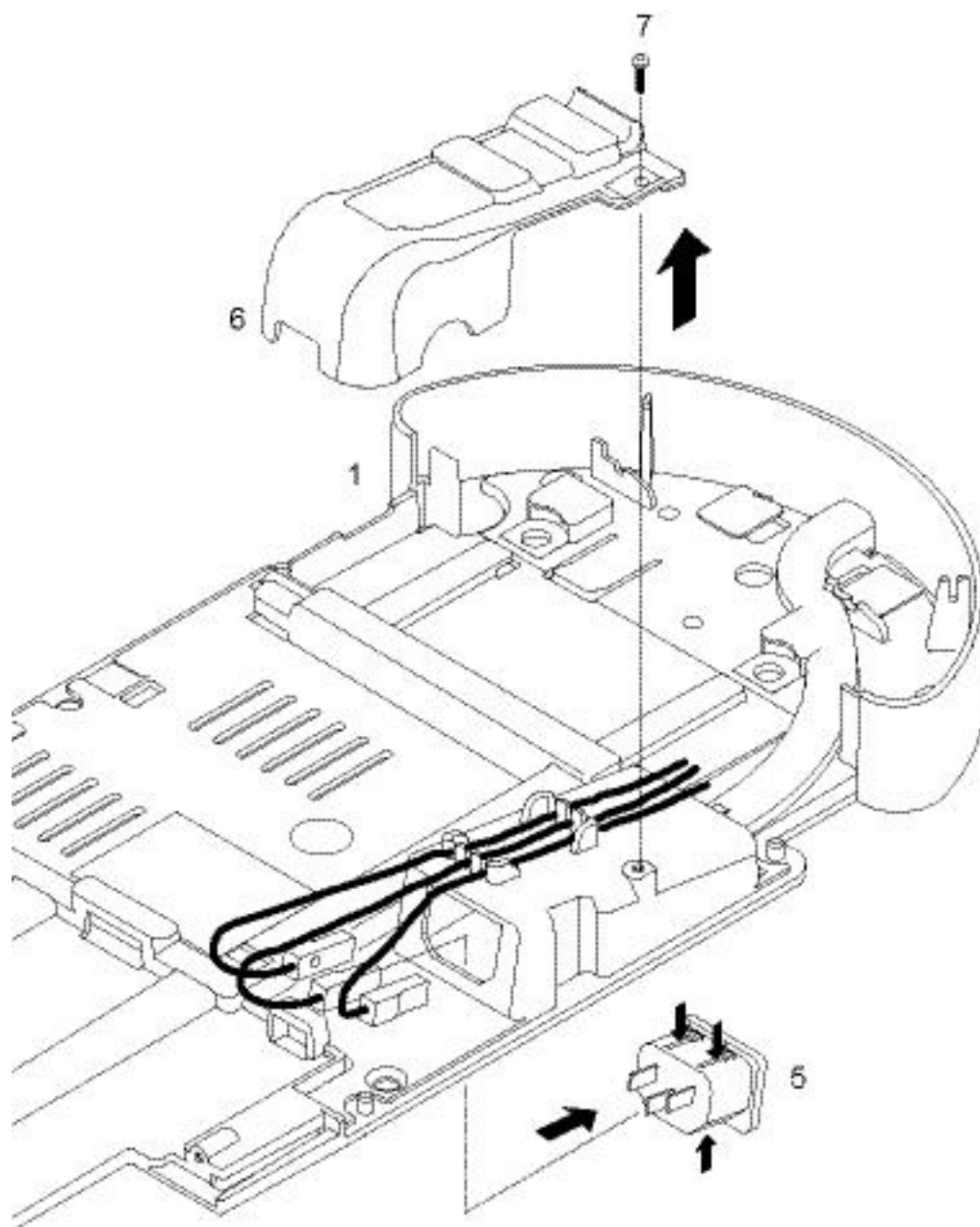
Pos.	Désignation
11	LED 703, éclairage de réservoir
12	Cloison arrière 703, noire
106	Module capteur IR 702, éclairage de tasse

Conseils de réparation

- Le rétroéclairage des boutons fait partie des modules clavier. Pour le remplacement, se référer à page 70.
- L'éclairage de tasse fait partie du module de capteur IR (106). Pour le remplacement, se référer à page 73.



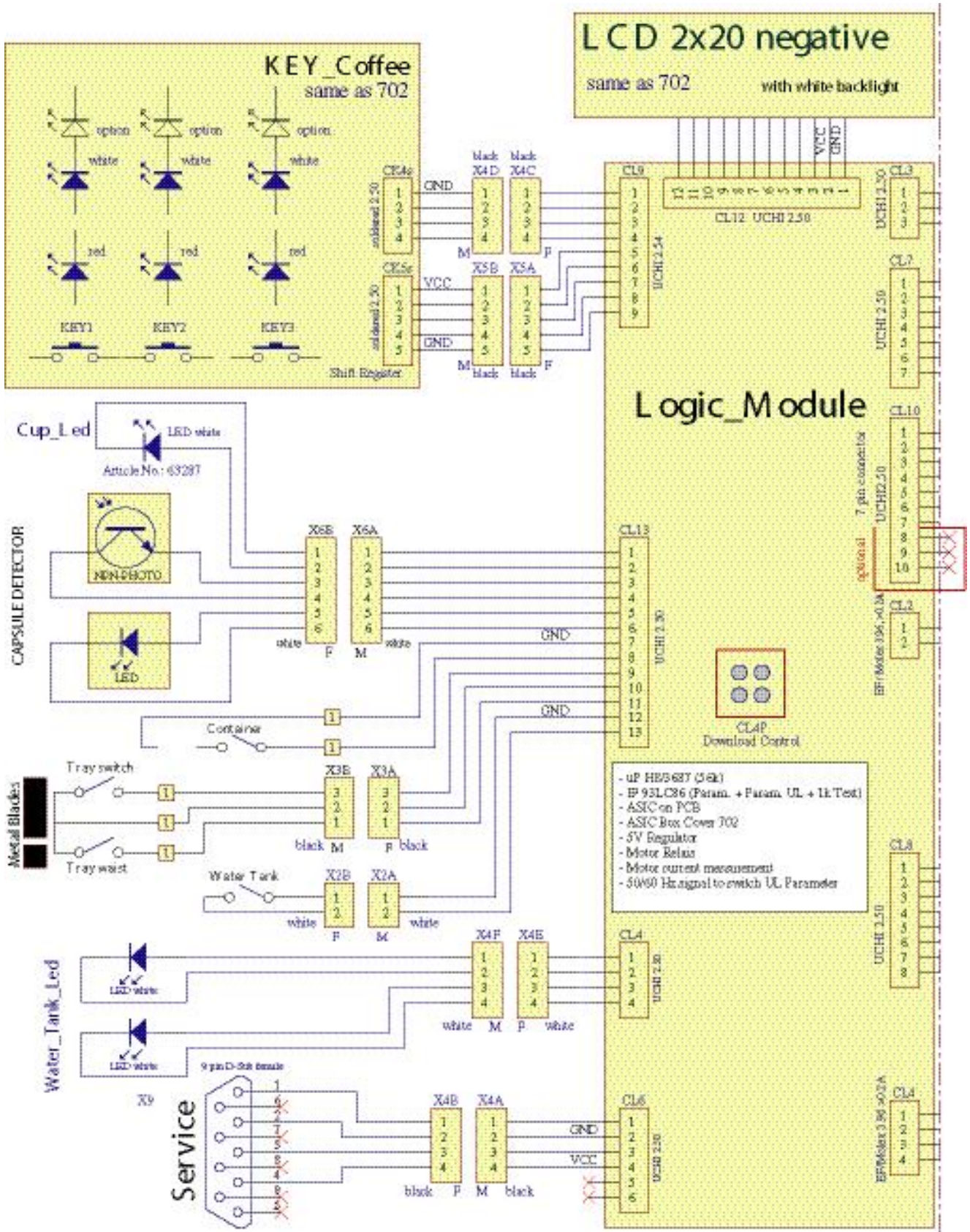
6.14 Prise d'alimentation

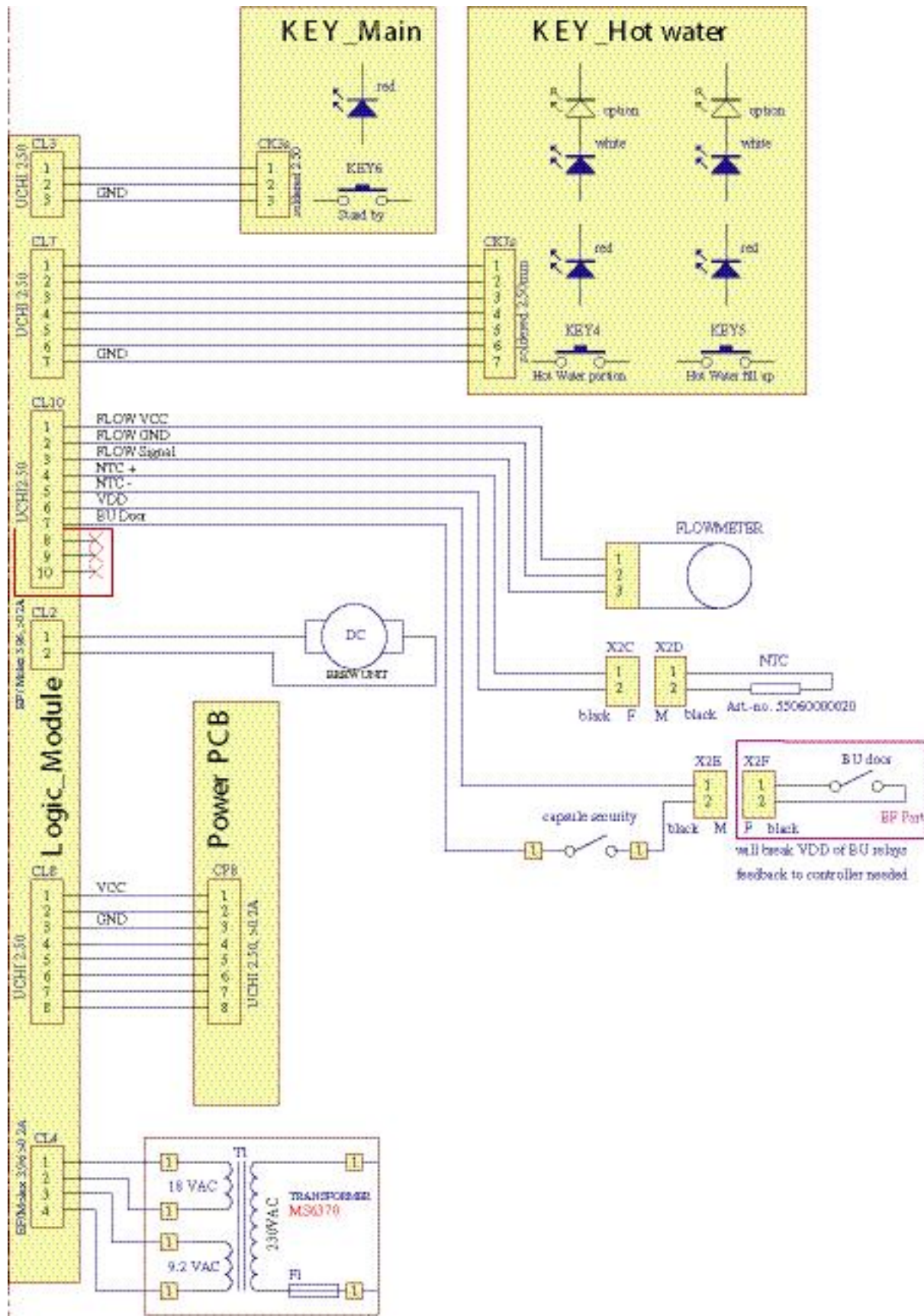


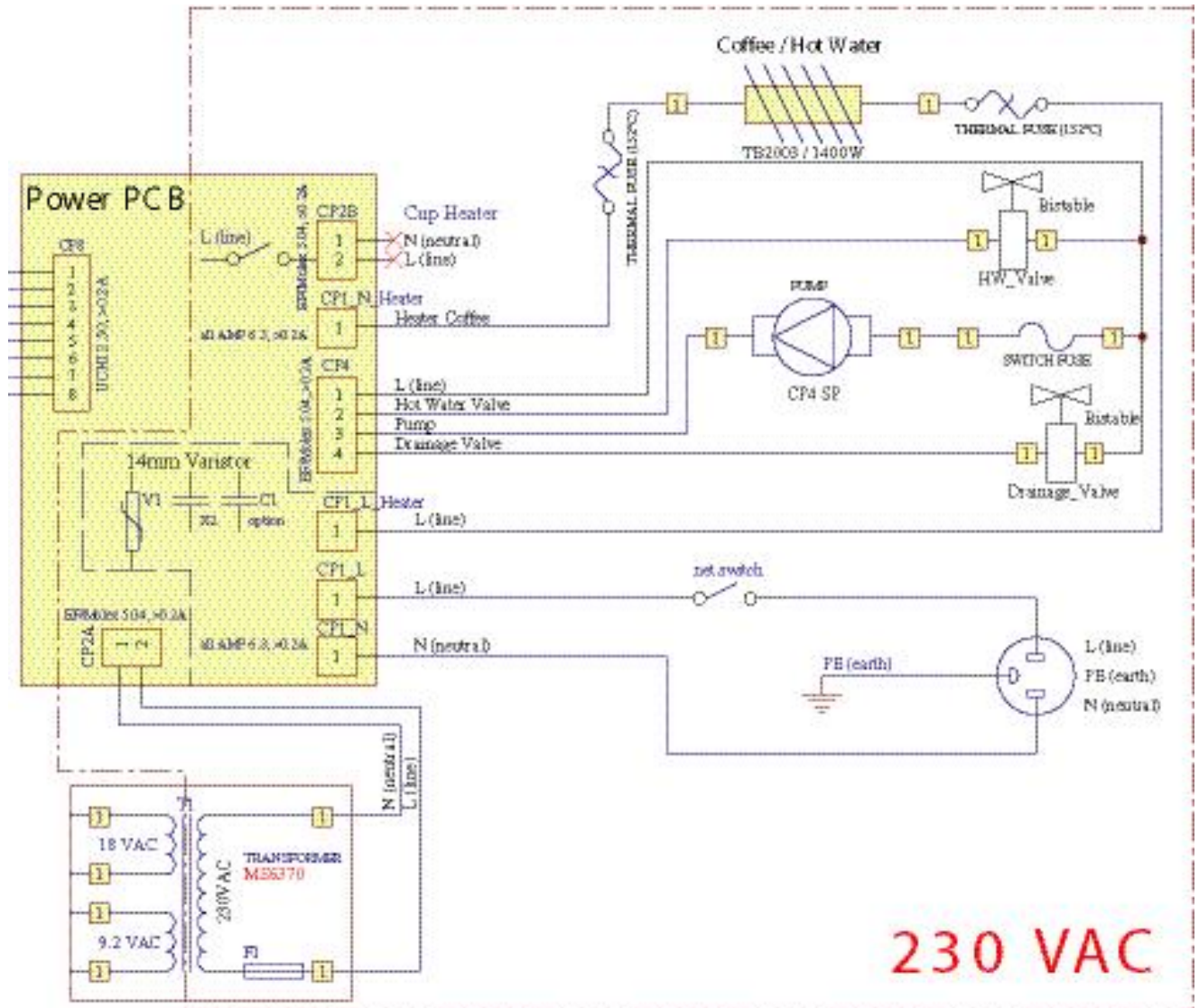
Pos.	Désignation
1	Base 703 noir
5	Support prise 70°C noir, type 6100.4320.15
6	Couvercle 703 prise, noir
7	Vis KST/PT, 3,0x12, galvanisé bleu, tête ronde, Torx-10, point CA



6.15 Schéma électrique









7 TESTS DE FONCTIONNEMENT

7.1 Instructions de sécurité

Certains tests de fonctionnement sont exécutés avec une machine à café sous tension, en partie ouverte.



Risque d'électrocution!

Tension secteur à l'intérieur de la machine à café.

Ne pas toucher des pièces sous tension pendant l'exécution des tests.



Risque de brûlure!

Pièces chaudes et eau sous pression à l'intérieur de la machine à café!

Veiller à n'entrer en contact avec aucune pièce pendant le contrôle d'étanchéité!

Porter des lunettes de protection.



Un dysfonctionnement du cache de sécurité (223) peut provoquer des blessures!

Les doigts peuvent se coincer dans la fente à capsule.


Dès que l'on démonte une face (100) pendant un test de fonctionnement, il faut vérifier le fonctionnement correct du cache de sécurité (223) après le réassemblage.



7.2 Matériel requis



- 1) Vérificateur de pression (EFR n° 42213)
- 2) Adaptateur de pression 702 cpl. (EFR n° 49804)
- 3) Adaptateur en option 702 (EFR n° 49803) pour jauge de pression d'amplitude ES (EFR n° 16195)
- 4) Clip de sécurité
- 5) Chronomètre
- 6) Thermomètre électronique (ou multimètre numérique adapté à des mesures de température)
- 7) Gobelet gradué


 Le vérificateur de pression (1) a été spécialement conçu pour l'adaptateur de pression 702 (2). Si une jauge de pression d'amplitude ES (EFR n° 16195) est utilisée à la place, l'adaptateur en option 702 (3) est nécessaire.

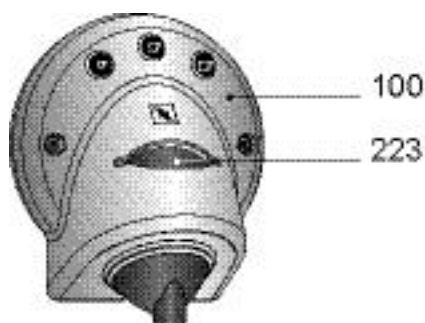
 Le adaptateur de pression (2) est fourni avec le clip de sécurité (4).



7.3 Contrôle de sécurité

Effectuer le test de sécurité suivant dès que la face (100) doit être enlevée pendant un test de fonctionnement.

 Un dysfonctionnement du cache de sécurité (223) peut provoquer des blessures! Les doigts peuvent se coincer dans la fente à capsule.



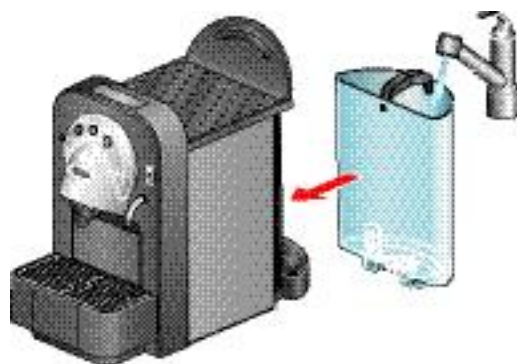
Dès que l'on démonte une face (116) pendant un test de fonctionnement, il faut vérifier le fonctionnement correct du cache de sécurité (223) après le réassemblage.

1. Insérer un objet (par ex. tournevis, stylo) dans la fente à capsule.
2. Mettre l'interrupteur principal sur marche et appuyer sur le bouton veille.
3. La machine à café exécute un autotest et ferme/ouvre l'unité d'extraction.
4. Dès que le cache de sécurité détecte l'obstacle, l'unité d'extraction s'arrête et le message "Machine bloquée - appeler le service après-vente" s'affiche.
5. Retirer l'objet.

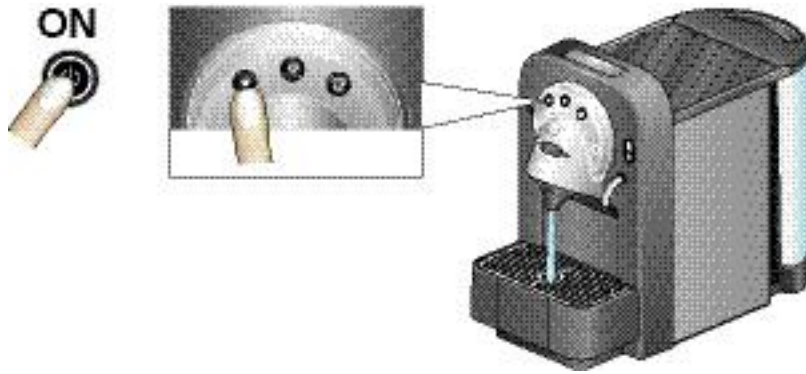
Si l'objet est coincé dans l'unité d'extraction ou endommagé :

- Contrôler le câblage du cache de sécurité (223).
- Remplacer un cache de sécurité défectueux (se référer à page 63).
- Répéter le contrôle de sécurité.

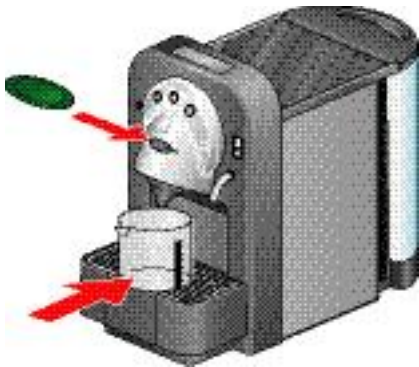
7.4 Mesure de la température du café



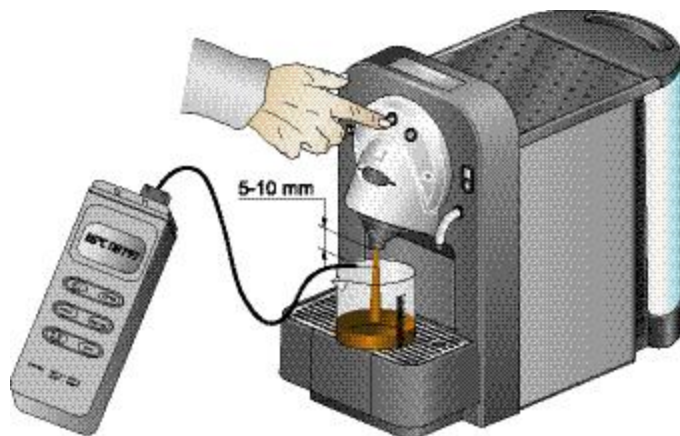
1. Remplir le réservoir d'eau froide.



2. Allumer la machine à café et appuyer sur le bouton veille.
3. Une fois la mise en température terminée, presser le bouton café "petite tasse" pour préchauffer la sortie café à l'eau bouillante.



4. Poser un gobelet gradué sous la sortie café.
5. Insérer une capsule dans la fente à capsule (Cosi est le mieux adapté).



6. Presser le bouton café "tasse moyenne".

☞ Le volume de tasse programmé devrait être de 40 ml ou plus.

7. Attendre que le gobelet gradué contienne 20 ml de café.
8. Puis mesurer la température du café env. 5-10 mm en dessous de la sortie café.

☞ Le café devrait avoir une température d'env. 86 °C ± 3 °C (187 °F ± 5.4 °F).

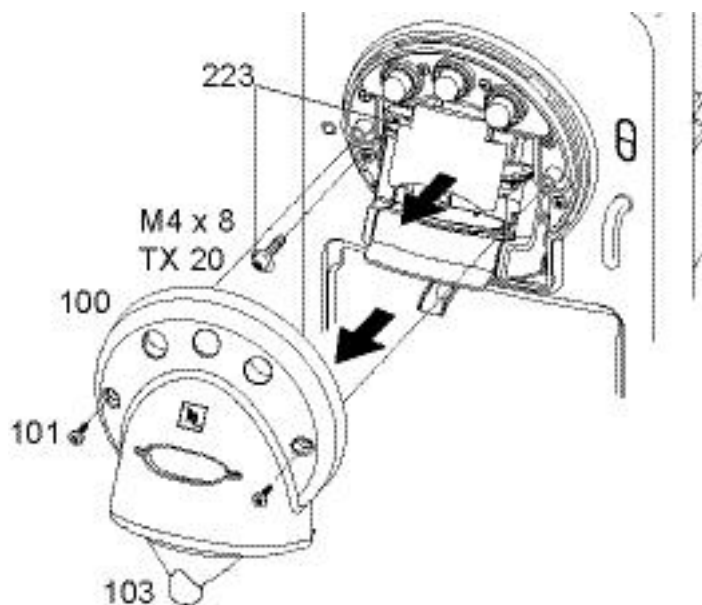
9. Si nécessaire, modifier graduellement la température de café à l'aide de la fonction "température du café" (voir "Fonctions du menu super utilisateur" à la page 21).



7.5 Mesurer le débit de café

7.5.1 Préparation

i La préparation et la configuration test sont identiques à celles effectuées pour les contrôles de pression et de fuite.




1. Ouvrir la mâchoire de l'unité d'extraction.



Comment ouvrir une mâchoire fermée :

1. Mettre la machine en mode veille.
2. Ouvrir le menu super utilisateur (les mâchoires des deux unités d'extraction s'ouvrent automatiquement).
3. Quitter le menu super utilisateur.
4. Régler la machine sur off (avec interrupteur principal sur la face arrière).

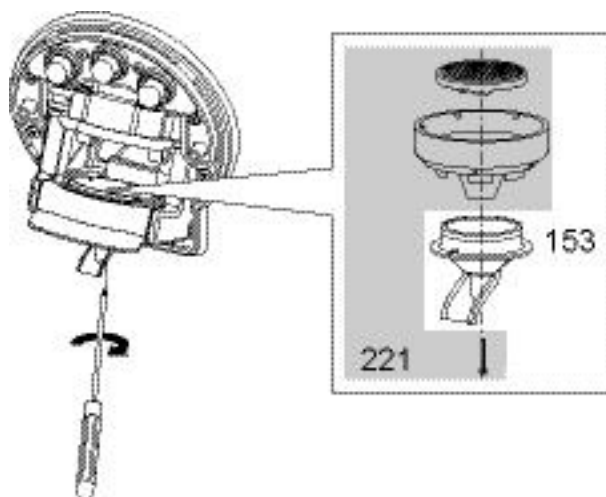
2. Enlever la face (100) avec le couvercle (103) de la sortie café.

 L'éclairage de tasse est logé dans une cavité sur la partie inférieure de la face (100).



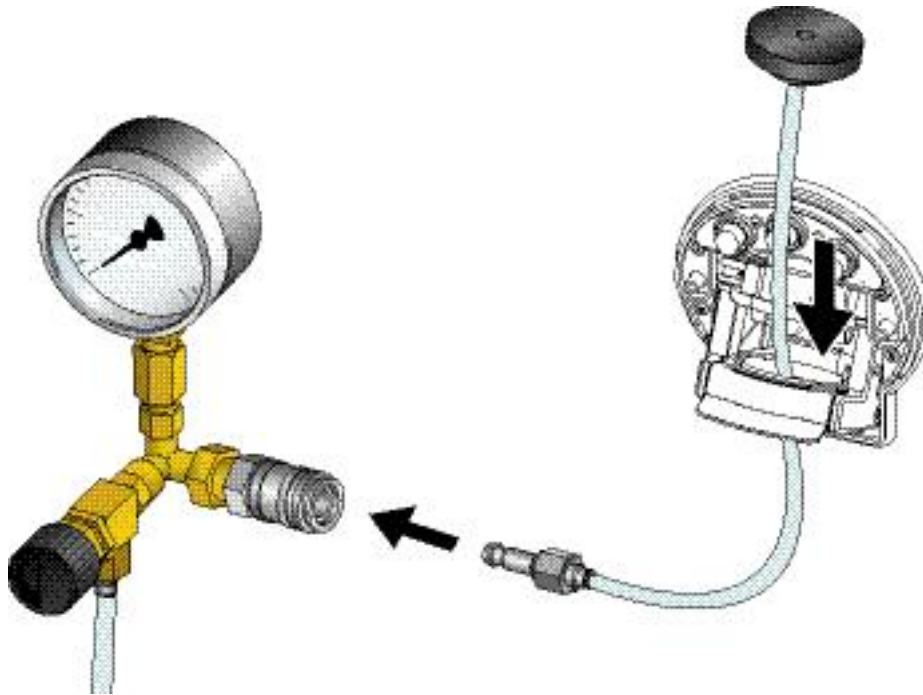
Tenir l'éclairage de tasse lors du retrait de la face (100) de la sortie du café.

3. Enlever le cache de sécurité (223).

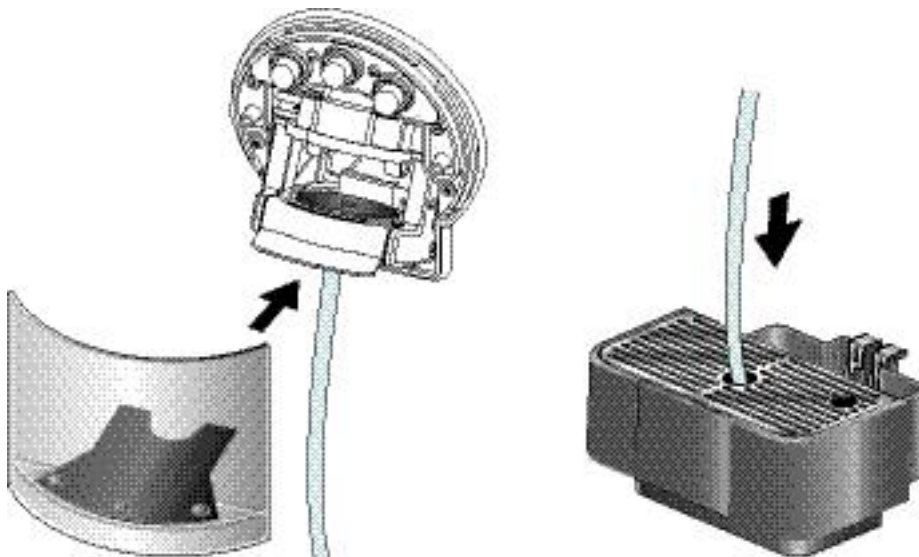




4. Retirer la sortie (153) et les pièces du kit de rechange (221).



5. Insérer l'adaptateur de pression (EFR n° 49804) dans l'unité d'extraction et le connecter au vérificateur de pression (EFR n° 42213).

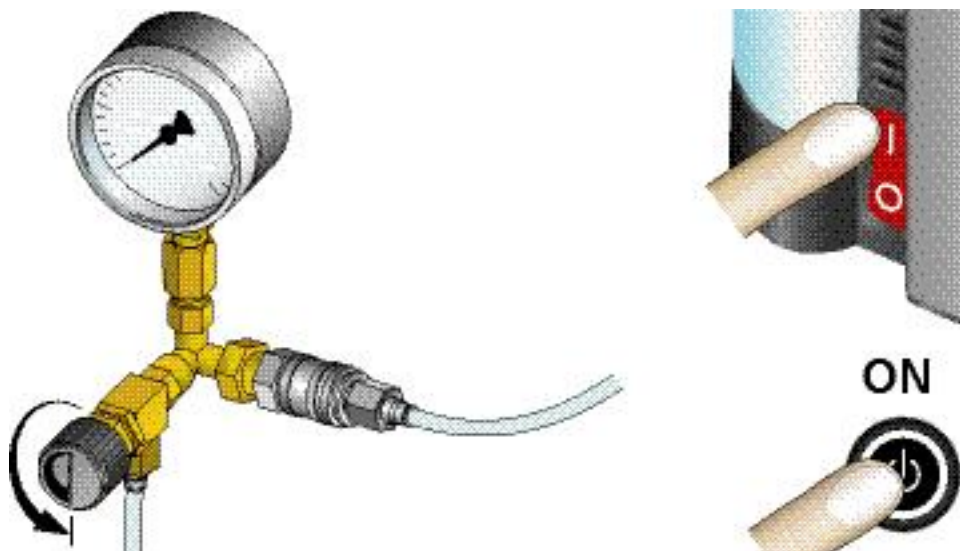


⚠ Risque de blessures oculaires et de brûlures!
De l'eau chaude sous pression peut sortir de l'unité d'extraction.
Toujours attacher le clip de sécurité pour la protection.

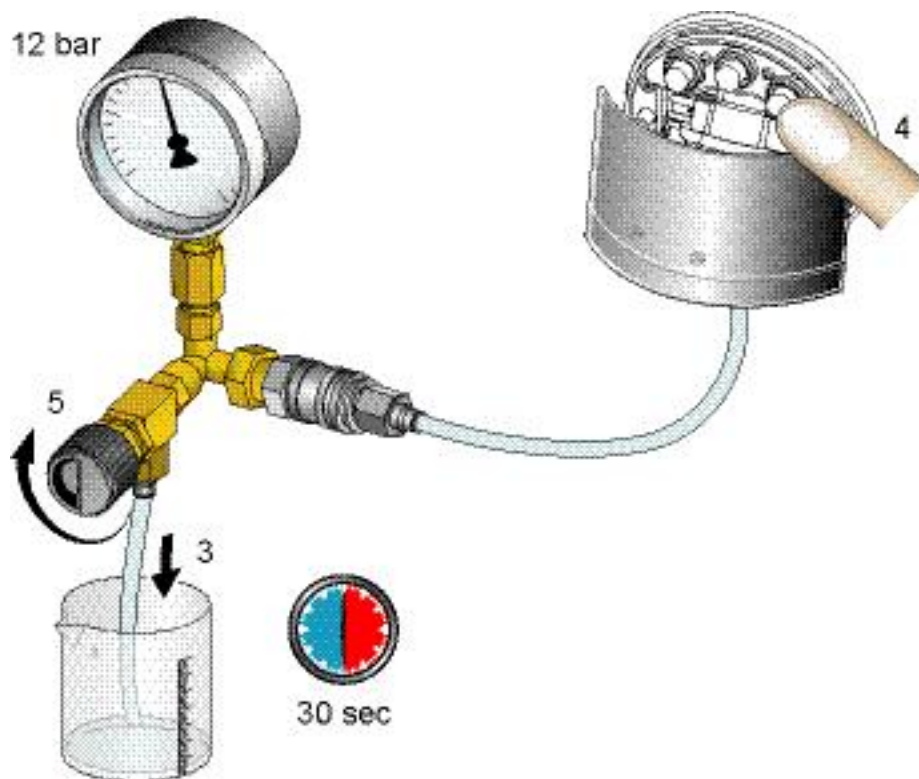
6. Attacher le clip de sécurité.
7. Mettre le tuyau d'évacuation du vérificateur de pression dans le bac d'égouttage.




7.5.2 Déroulement du contrôle



1. Ouvrir complètement la valve du vérificateur de pression (tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
2. Allumer la machine à café et appuyer sur le bouton veille. La sortie café est rincée automatiquement.



3. Poser un gobelet gradué sous le tuyau d'évacuation du vérificateur de pression.
 4. Après la phase de mise en température, presser le bouton "grande tasse".
-  **Le volume de tasse programmé devrait être de 110 ml ou plus.**
5. Tourner la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le manomètre indique 12 bars.



☞ Surveiller le manomètre en permanence. Si nécessaire, réajuster la valve. La pression augmente avec les hausses de température. Le cas échéant, adapter la pression par un réglage sur 12 bars.

6. Effectuer la mesure pendant 30 s.

Résultat:

Le gobelet gradué doit contenir au moins 60-110 ml d'eau.

Conclusions:

- Un écoulement de moins de 60 ml indique un défaut de la pompe ou une fuite dans le circuit d'eau.
- La présence de fortes variations manométriques (± 4 bar) pendant la mesure témoigne d'une pompe défectueuse.

7.6 Vérifications pression et fuites

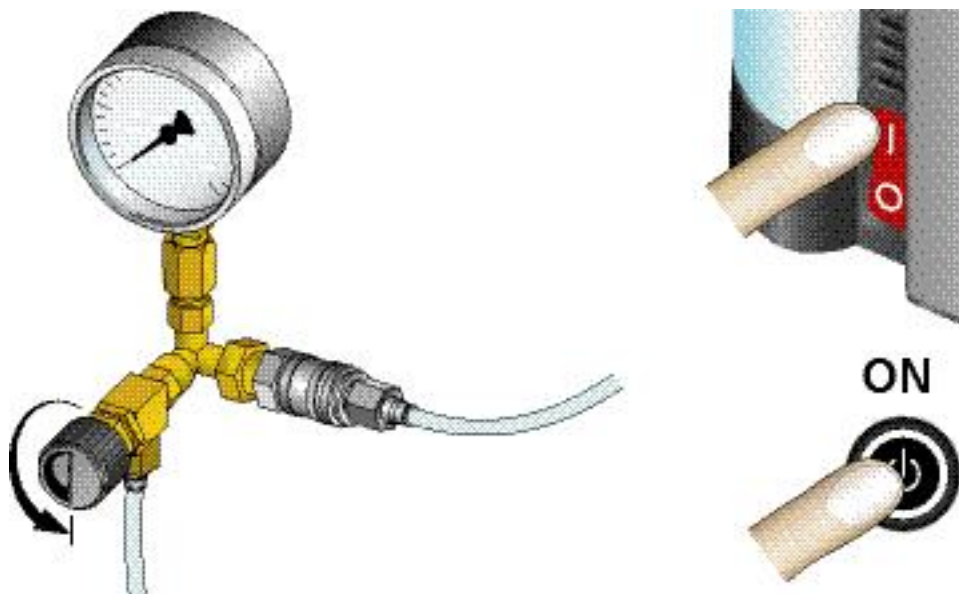
7.6.1 Préparation

1. Retirer le plaque chauffante et les parois latérales (se référer à "Démontage général" à la page 51).
2. Installer le vérificateur de pression selon "Préparation" à la page 84.

☞ Au lieu d'utiliser un gobelet, il est possible de mettre le tuyau d'évacuation dans le bac d'égouttage.

3. Connecter la machine à café au secteur.

7.6.2 Déroulement du contrôle



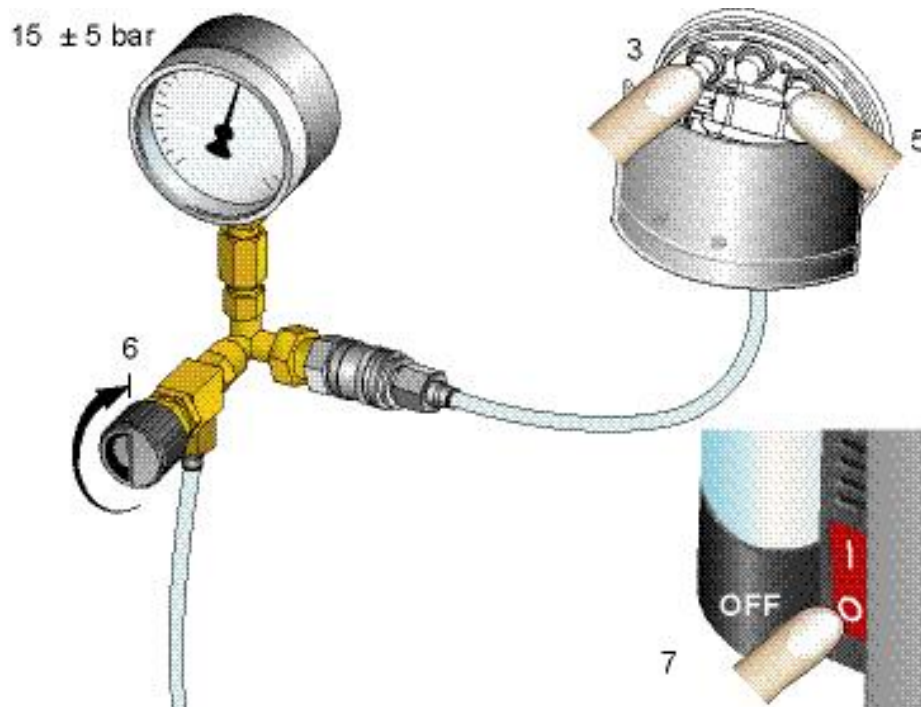
1. Ouvrir complètement la valve du vérificateur de pression (tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
2. Allumer la machine à café et appuyer sur le bouton veille. La sortie café est rincée automatiquement.

i Si possible, exécuter les contrôles de pression et d'étanchéité après la mesure du débit.

⚠ Risque de blessures oculaires et de brûlures!
De l'eau chaude sous pression peut sortir de l'unité d'extraction. Toujours attacher le clip de sécurité pour votre sécurité.



TESTS DE FONCTIONNEMENT

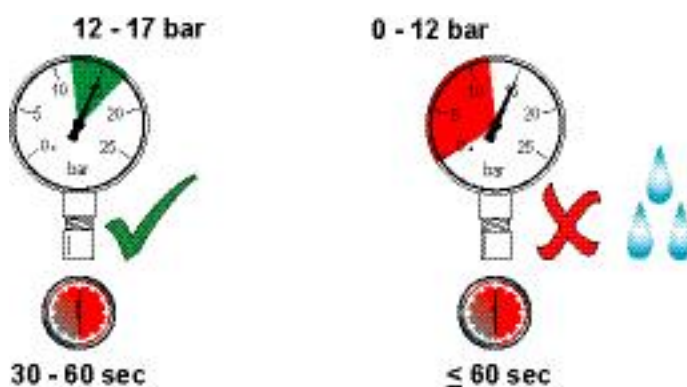


3. Après la phase de mise en température, presser le bouton café "petite tasse".
4. Laisser l'eau sortir complètement du tuyau d'évacuation.
5. Presser le bouton café "grande tasse".
6. Fermer complètement la valve.
7. Eteindre la machine à café avec l'interrupteur principal dès que le manomètre affiche une pression de $15 \pm 1,5$ bar.



Risque d'endommagement de pompe!

La pompe ne doit pas fonctionner plus de 50 s à valve fermée.

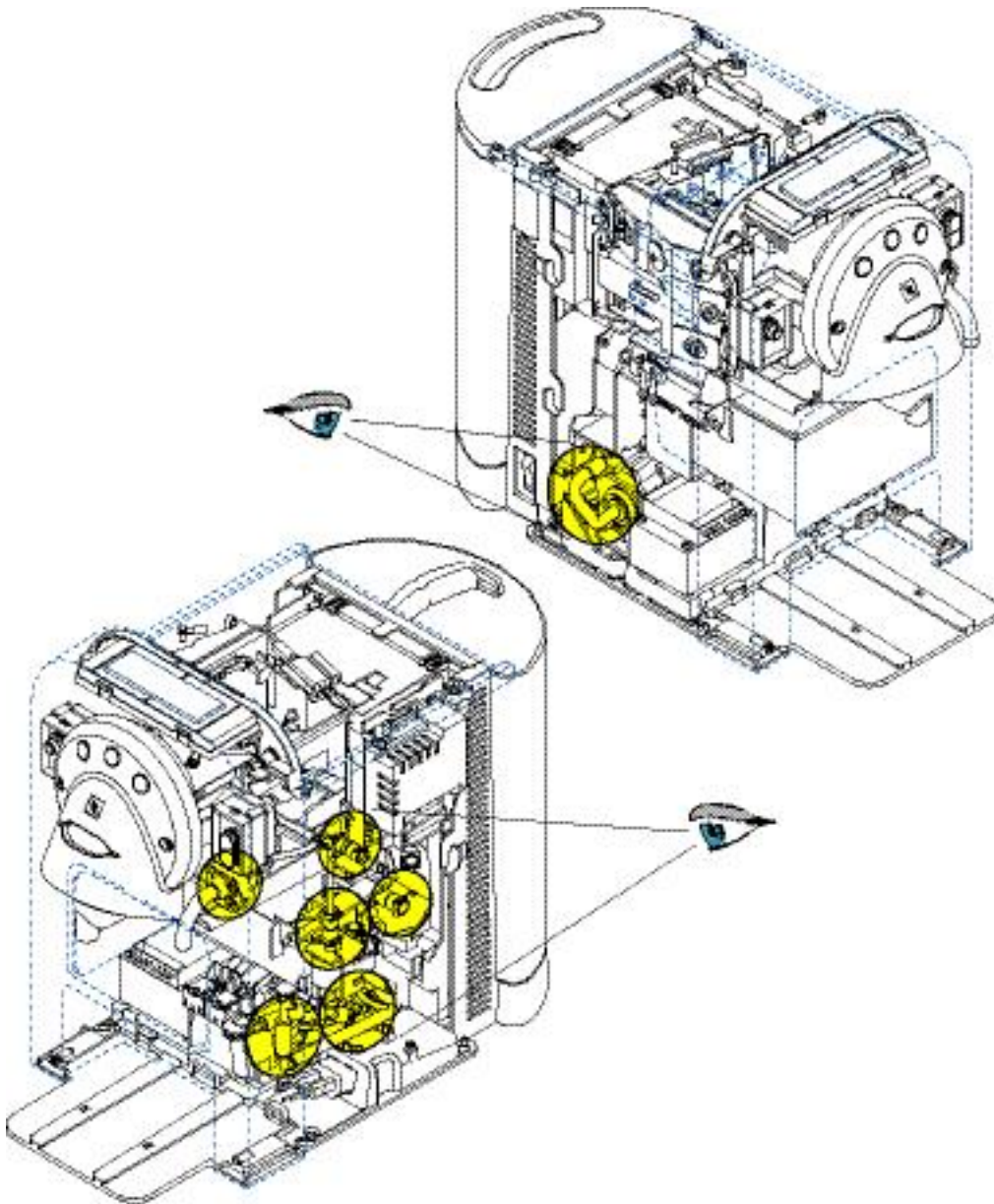


8. Contrôler la lecture du manomètre:
 - Pression entre 12 et 17 bars après un intervalle de 30 à 60 secondes.....le circuit d'eau est étanche
 - Pression en dessous de 12 bars en l'espace de 60 secondes..... le circuit d'eau fuit
9. Si le circuit d'eau est étanche, ouvrir la valve et laisser toute l'eau s'écouler du vérificateur de pression.
10. Si le circuit d'eau présente des fuites, procéder à des contrôles de fuites.



Contrôles de fuites

- ☞ Rechercher les fuites tant que le circuit d'eau est sous pression. Si nécessaire, remettre le circuit d'eau sous pression jusqu'à la fin de l'inspection.**

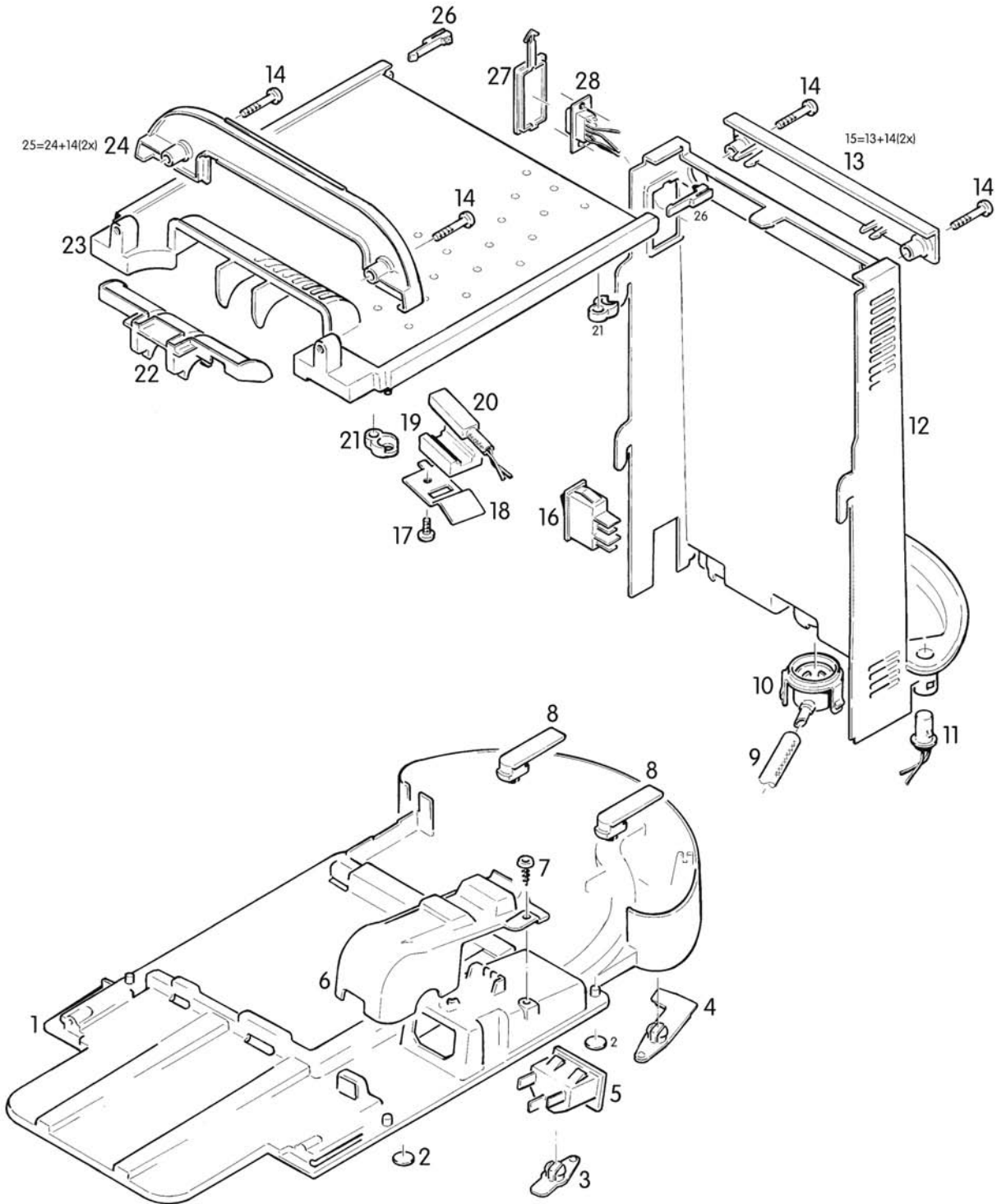


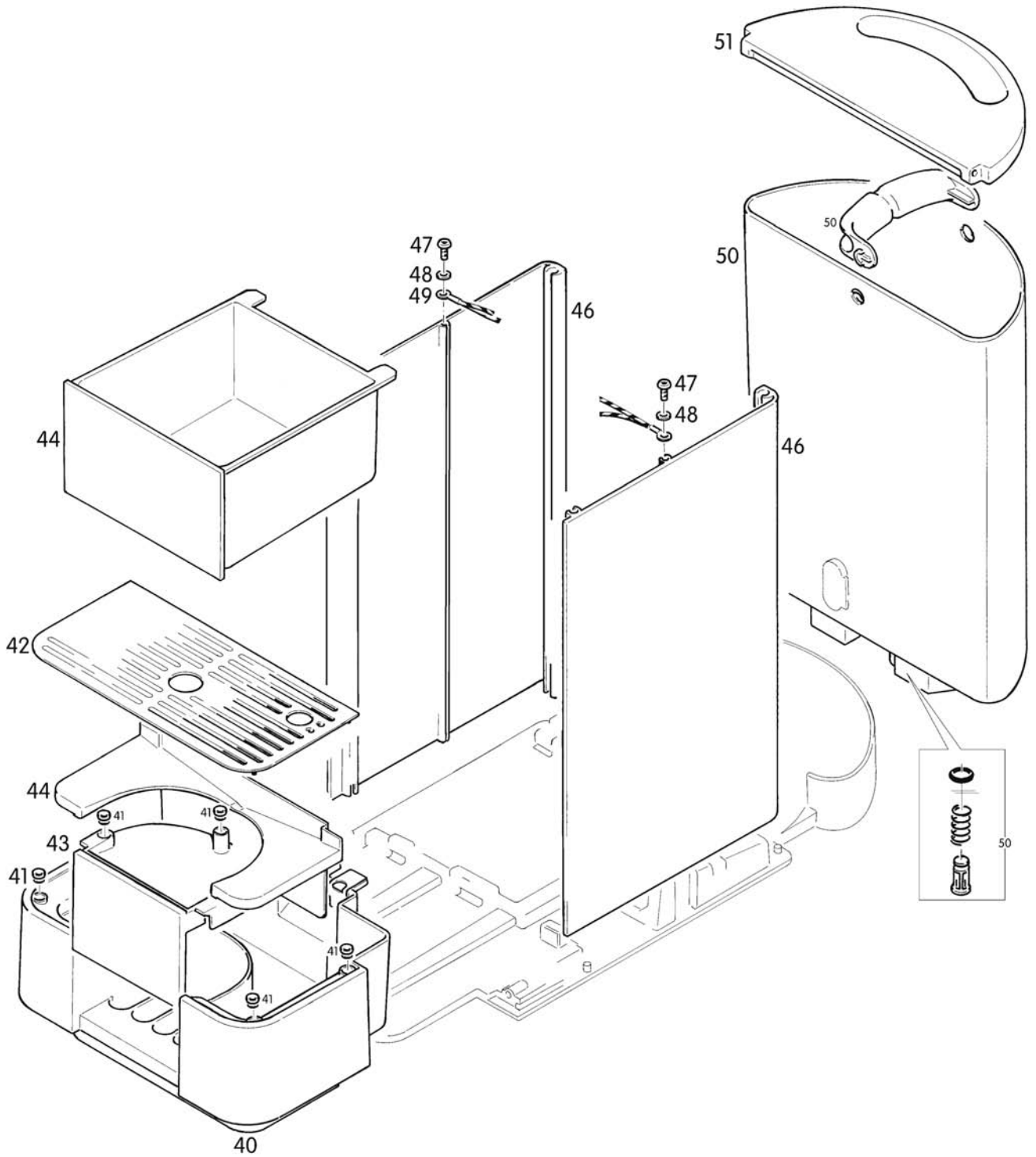
1. Contrôler toutes les pièces sous pression pour détecter des fuites visuelles ou audibles.
 - Unité d'extraction
 - Thermobloc
 - Pompe
 - Electrovanes
 - Raccords de tuyaux
2. Contrôler l'étanchéité des raccords de tuyau basse pression.
3. Ouvrir la valve et évacuer toute l'eau du contrôleur de pression.
4. Remplacer les éléments qui fuient (se référer au chapitre des réparations).

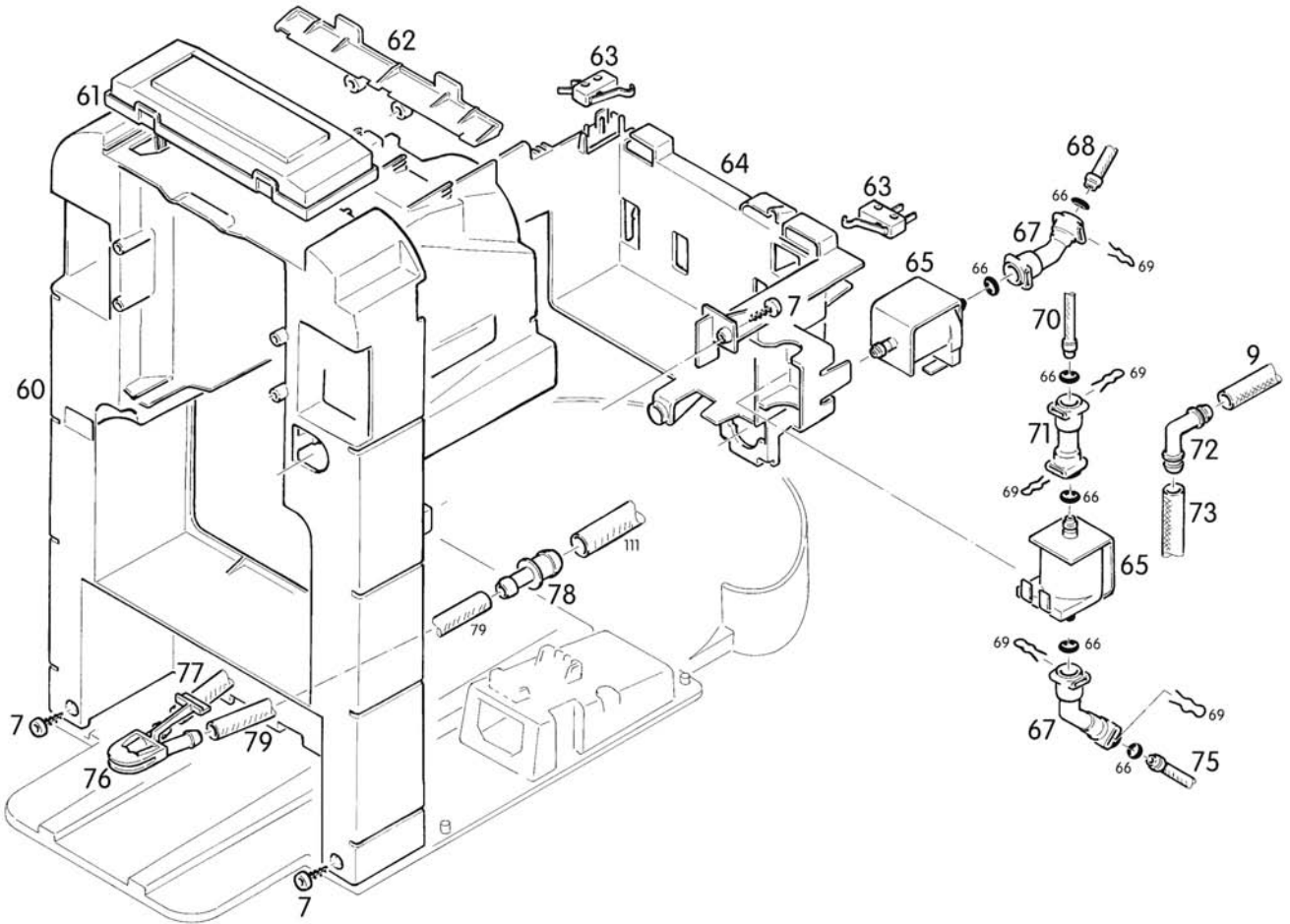
⚠ Risque d'endommagement de la pompe!
La pompe ne doit pas fonctionner plus de 50 s à valve fermée.

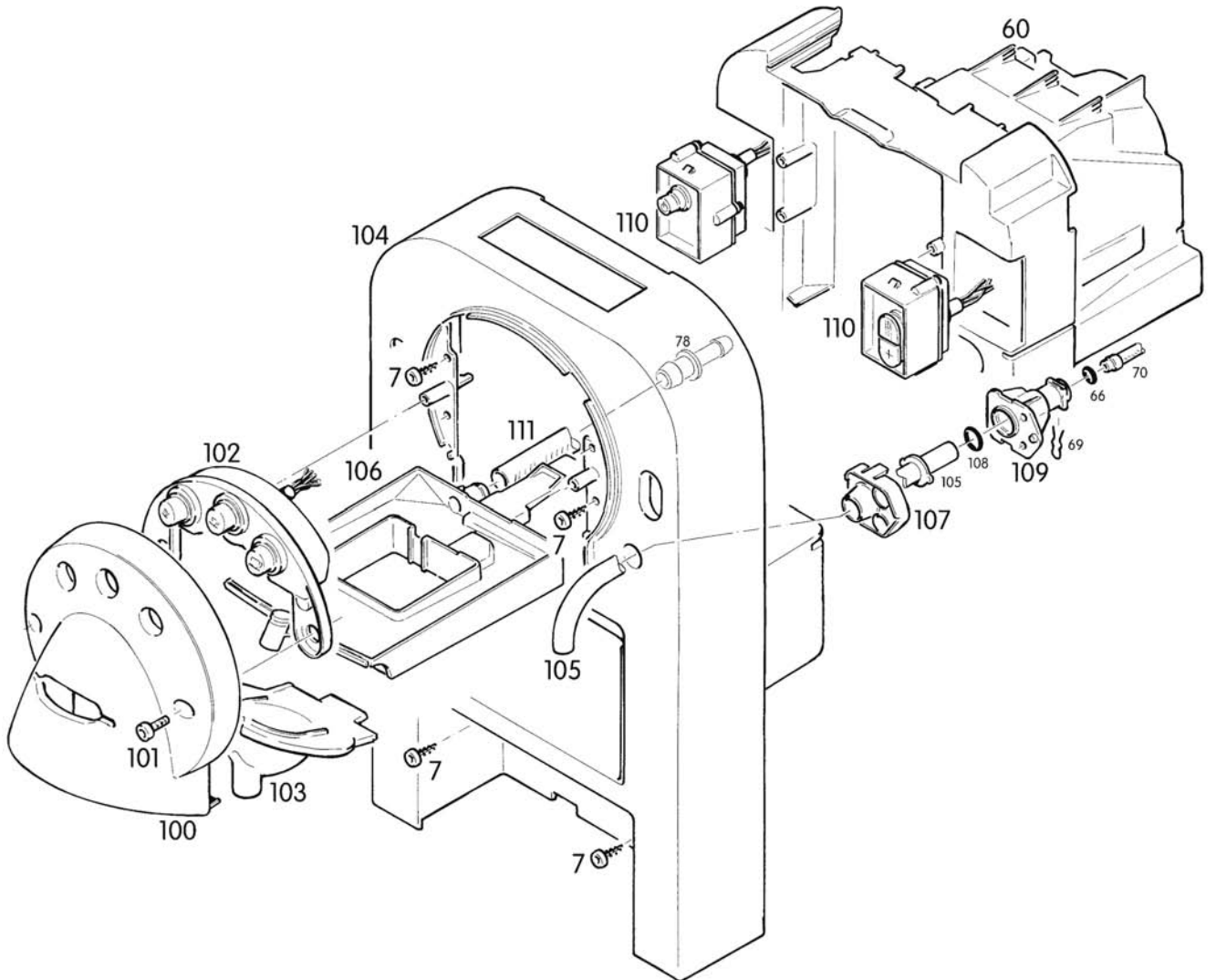


8 DESSINS D'EXPLOSION



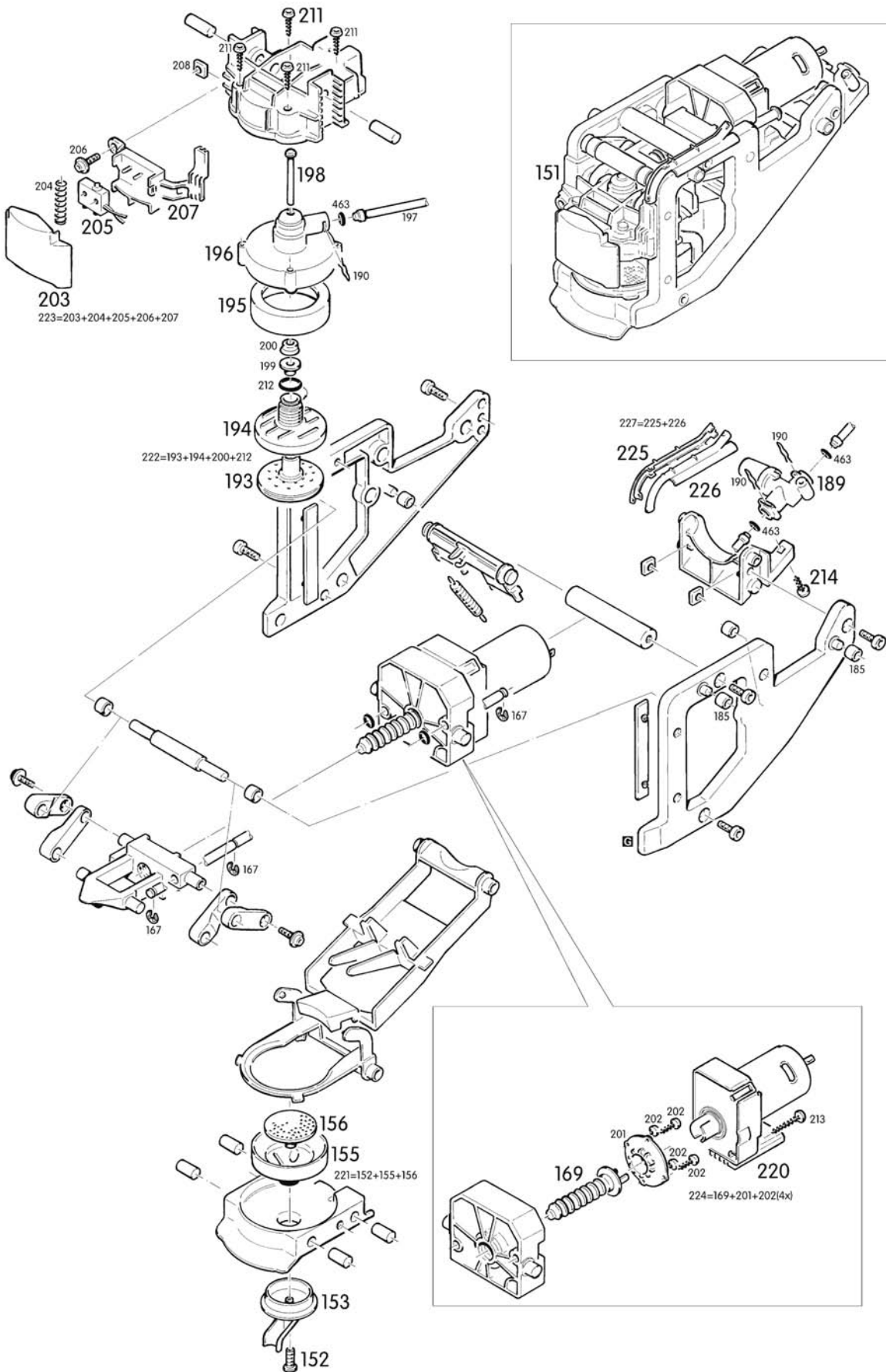


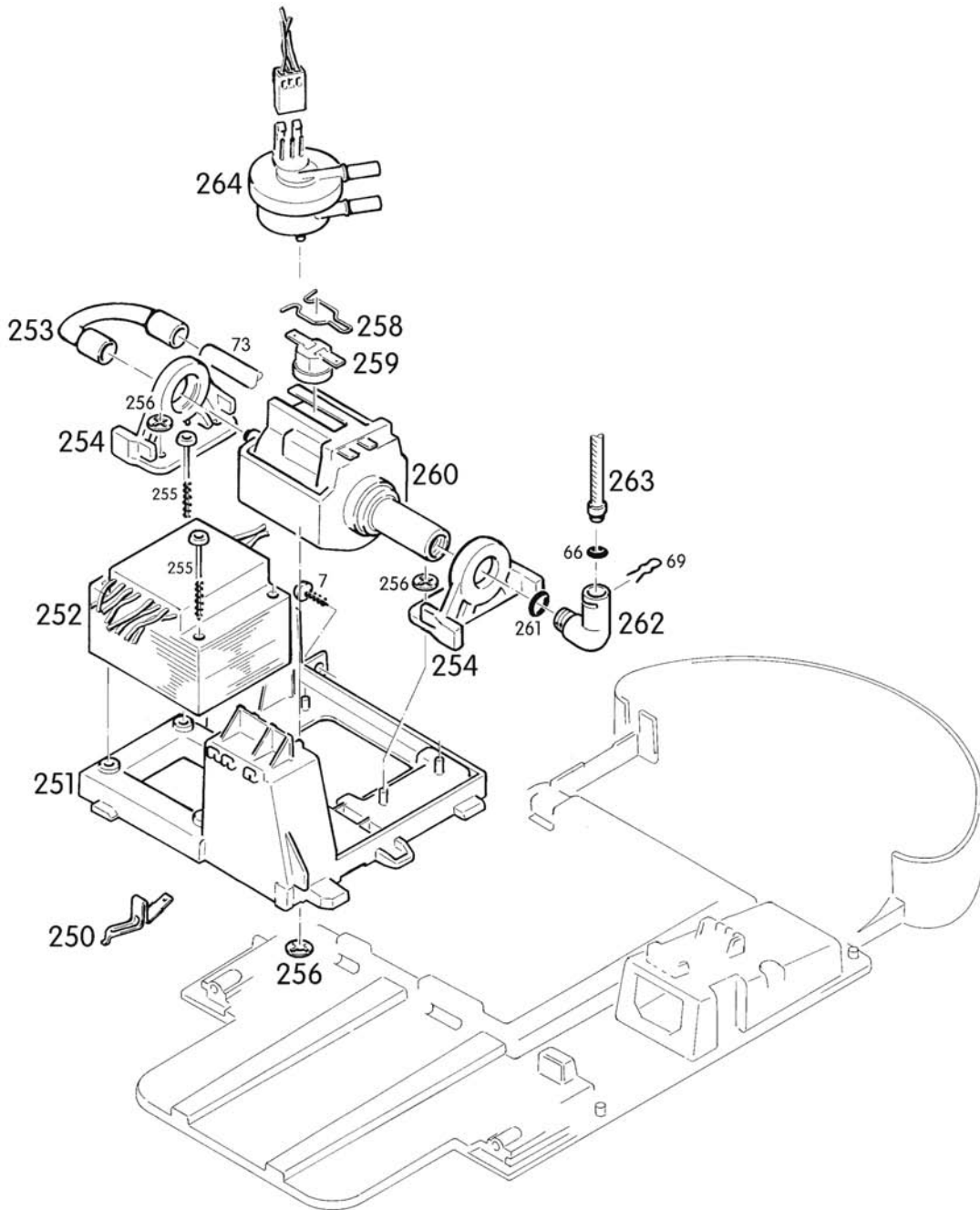






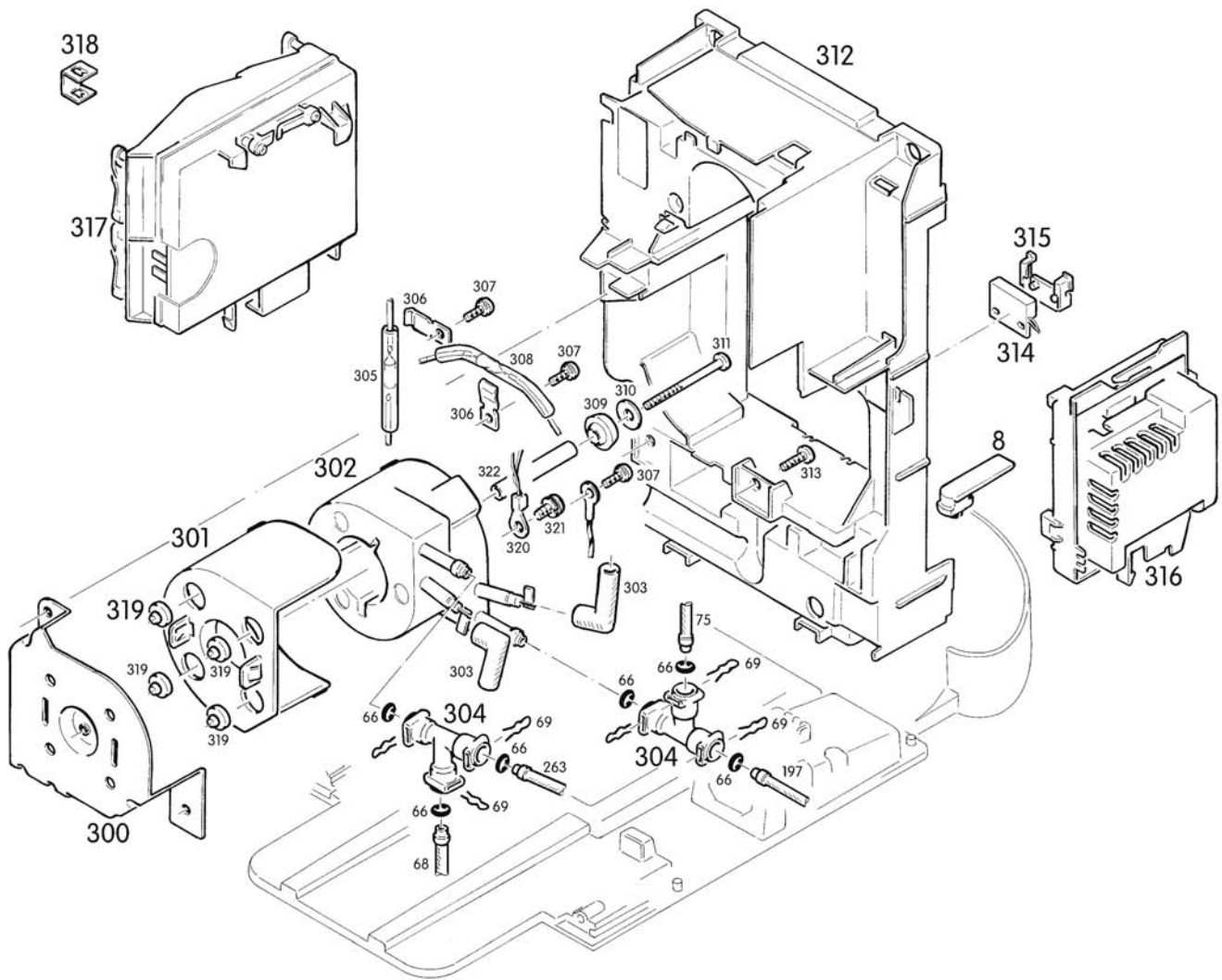
DESSINS D'EXPLOSION







DESSINS D'EXPLOSION





9 NOTES



NOTES