KRUPS EA81\*

 Reset Avec ou sans curseur de nettoyage. Les LED des conteneurs de marc et d'eau clignotent.

Tenter de modifier le réglage du moulin, le temps de mouture, la quantité de mouture, la quantité de café en poudre selon une procédure décrite dans les forums rendra généralement la machine inutilisable. La LED du récipient à marc et du récipient à eau clignote après le redémarrage, plus de saisie de bouton possible, la machine ne chauffe pas.

Je ne fais que transférer la procédure dans une forme lisible et ajouter quelques étapes.
Je l'ai essayé sur une machine SANS nettoyer les diapositives. Cela fonctionne !

1. Coupez le courant (retirez la prise)

2.Retirez le réservoir d'eau, le récipient à marc, la glissière de nettoyage (le cas échéant)

3.réglez le bouton de réglage du débit sur 20 ml

4 appuyez sur le bouton "café fort" situé à l'extrême droite et maintenez-le enfoncé,

puis branchez la fiche

5. toutes les diodes s'allument, le réservoir d'eau est plein, le récipient à marc, la glissière de nettoyage (le cas échéant)
sont réinitialisés

6.Réglez le bouton de réglage du débit jusqu'à ce que toutes les diodes soient éteintes (à peu près en position centrale)
7. Placez un récipient sous l'écoulement de café et la buse à vapeur, puis appuyez sur le bouton "café faible"

8. L'eau est pompée par le bec à café et la buse à vapeur, le piston d'infusion se déplace vers le bord supérieur de la chambre d'infusion. Le processus est répété deux fois. Ensuite, tous les voyants rouges sont éteints

9. Appuyez à nouveau sur le bouton "café faible"

10.La machine abaisse le piston d'infusion deux fois, la dernière fois le piston d'infusion reste dans sa position la plus basse.
Lorsque "toutes les LED clignotent"
11. débranchez la fiche secteur et attendez au moins 5 secondes

12. Insérez la fiche secteur, le piston de brassage se déplace vers sa position initiale.
La machine fonctionne à nouveau.
Ajout important :
Après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et l'avoir rebranché, il est impératif de placer une grande tasse sous l'écoulement de café et sous la buse à vapeur
13. Remplir le réservoir d'eau

14. Appuyez sur le bouton "café fort",
un programme est en cours d'exécution pour remplir le système.
Ce n'est qu'ensuite qu'il fonctionne à nouveau comme d'habitude

1 MANUEL DE REPARATION ESPRESSERIA AUTOMATIQUE

KRUPS INDICE 0:

SOMMAIRE0.

GAMME

:

................................

................................

................................

..............................

2

1.

CONSTRUCTION

................................

................................

................................

.................

2

2.

FONCTIONNEMENT

:

................................

................................

................................

.........

2

3.

PERFORMANCES

:

................................

................................

................................

..............

3

4.

SCHEMA ELECTRIQUE ET HYDRAULIQUE

:

................................

...............................

3

5.

OUTILLAGE ET MATERIEL NECESSAIRES

AU DEMONTAGE / REMONTAGE :

...

4

6.

DEMONTAGE

:

................................

................................

................................

....................

5

7.

REMONTAGE

:

................................

................................

................................

.....................

88. REPARATION SUITE A UN BOURRAGE DE MOUTURE:

................................

.........

15

9.

CYCLES NETTOYAGE ET DETARTRAGE

:

................................

................................

..

15

10.

LISTE DES DEFAUTS REPERTORIES :

................................

................................

..........

16

11.

DIAGNOSTIC DES PANNES

:

................................

................................

..........................

20

12.

FONCTIONNEMENT MODE SAV

................................

................................

...................

26

13.

TEST DE CONFORMITE APRES REPARATION :

................................

.........................

30

14.

TEST DE L’AFFICHEUR GRAPHIQUE

................................

................................

...........

31

2

0.

GAMME

:

KRUPS

Modèle picto

:

EA800

0

façade noire

bandeau noir

Modèle picto

:

EA8005

façade noire

bandeau

gris

Modèle picto

:

EA8010

façade noire

bandeau

métal

Modèle graphique

:

EA8025

façade noire

bandeau

gris

Filtre Claris

Modèle graphique

:

EA8050

façade

titane

bandeau

métal

Filtre Claris

+

Autoc

appuccino

Modèle graphique

:

EA8080

façade

piano

black

bandeau

piano black

Filtre Claris

+

Autoc

appuccino

1.

CONSTRUCTION

Appareil constitué de

:

1 réservoir d’eau amovible 1.3L

1 débitmètre pour dosage du volume d’eau

1 pompe 15 b + un clapet de surpression 16 bar

1 distributeur hydraulique motorisé

1 thermobloc 1300W avec:

-1 circuit d’eau café et 1 circuit vapeur

-1 chambre de percolation intégrée

-1 CTN pour la régulation thermique électronique et 2 fusibles thermiques 216 °C

-1 système d’évacuation de mouture par piston éjecteur et raclette éjecteur

1 piston hydraulique de fermeture de tête de percolation

1 broyeur

2 cartes électroniques assurant

ola régulation thermique du thermobloc

ola mesure du volume d’eau débité par comptage des impulsions du débitmètre.

ole déroulement des cycles 1 tasse, 2 tasses, eau chaude (modèle graphique), vapeur,

nettoyage, détartrage

ol’affichage des fonctions en cours par témoin lumineux (modèles picto)

ola communication des données SAV (nbre de cycles par fonction, code panne, ....)

2.FONCTIONNEMENT

:Régulation thermique

électronique par CTN :

Consigne café: 108°C (position 1), 113,5°C (position 2), 122°C (position 3)

Consigne vapeur: 150-140°C

Consigne de coupure de sécurité: 190°C

Cycle 1 tasse

:Voir description du cycle avec le schéma hydraulique.

Cycle 2 tasses:(Enchaînement de 2 cycles de 2 demi-tasses

Cycle de nettoyage

: appliqué uniquement au circuit café Succession de cycles de pompages de 50ml d’eau / pauses de 2 min(en nettoyage) ou 1 min (en rinçage)

Cycle de détartrage: appliqué au circuit vapeur Succession de cycles de pompages de 50ml d’eau / pauses de ~ 45 sec

Fonction auto amorçage:Intervient automatiquement si absence de débit en phase de descente vérin ◊

pompage par la buse vapeur

Fonction reset machine si un défaut se produit puis blocage sur le défaut si celui-ci se reproduit au cycle suivant : cette fonction permet d'ignorer les défauts fugitifs.

Fonction rinçage correctif proposée automatiquement en cas de défaut 8 (défaut d'écoulement café par colmatage des grilles café).

Fonction détection de non éjection des cakes de mouture avec cycle automatique d’éjection.

3

3.PERFORMANCES:

Température café(50cc) :♣Premier café: 70°C mini ♣Suivants: 72°C

Réglage température café: -2°C en position 1 et + 2°C en position 3

Vapeur (125cc d’eau à 15°C, 1 min): 77 +/-5°C

Eau chaude(125cc): 85 +/-5°C

4.SCHEMA ELECTRIQUE ET HYDRAULIQUE:

Distributeur

MOTEUR

Thermo bloc

Vérin

Sortie café

Sortie vapeur

CTN

Pompe

Débitmétre

Réservoir

Niveau Eau

Bac à CAKE

Tiroir

Fusible

0002 602

0211 474

1

2

3

4

5

6

7

8

FAISCEAU EN NAPPE ( 8 fils )

J2

J5

J8

J4

J7

J9

J3

0211 477

S2

+

Fusible

0211 486

0211 484

S1

0002 604

0 296 837

0211 476

0 612 612

P89

C02

C04

C01

C03

0211 473

BROYEUR

4

5.

OUTILLAGE ET MATERIEL NECESSAIRES

AU DEMONTAGE / REMONTAGE :

-Tourne-vis empreinte Tamper Torx TX

-10H aimanté (capot)

-Petit tourne-vis Pozidriv N°1 (capot protection électronique de commande)

-Pince multiprise (colliers tubes haute pression).

-

Aspirateur avec petite buse d’aspiration pour la mouture de café (bourrage)

-

Petit tourne

-

vis plat (colliers de tuyaux haute pression)

-

Clef

6 pans mâle N°2 «

allene

» (filtre café)

-

Bracelet antistatique pour intervention sur les cartes électroniques

-

Pince

Oetiker pour sertissage des colliers Oetiker

5

6.dEMONTAGE:

Pièces à démonter

Bandeau de

façade

Capot

Corps

Support

technique

Support

façade

Façade

Broyeur

●

●

●

Tête de

tassage

●

●

Carte de

commande

●

●

si besoin

remplacement carte

●

Carte de

puissance

●

●

●

Pompe

●

●

●

Débitmètre

●

●

●

Thermobloc/vérin

●

●

●

●

Fusibles

●

●

●

●

Switch d’éjection

●

●

●

●

Distributeur

●

●

●

●

(●)

Buse vapeur

●

●

Buse café

●

●

Corps: (donne accès visuellement à la plupart des pièces à l’intérieur de la cafetière)

Enlever le bandeau de façade (soulever et désengager les 6 crochets)

Démonter le réservoir à grains

Démonter le capot (2 vis sous le couvercle repose tasses + 1 vis sous le réservoir à grain + 2 clips en partie arrière démontables en tirant sur la nervure du capot à l’arrière.(ne pas démonter le couvercle repose tasses ou la goulotte pastille de nettoyage)

Enlever les 2 vis inférieures en façade + 2 vis arrière dans le socle.

Faire coulisser le corps vers l’arrière: les 2 vis arrière doivent être complètement retirées pour

autoriser le coulissement du corps ; repousser verticalement le capot de protection de circuit électronique qui fait obstacle.

Broyeur: RAS: voir remontage.

Couronne maintenue sur la bague du broyeur par 4 clips.

Tuyaux haute pression (avec gaine tressée):

: Oetiker: Ouvrir la boucle du collier au moyen d’un petit tournevis plat : attention de ne pas casser ou fissurer la canule)

Les tuyaux maintenus par collier Oetiker doivent être changés après démontage

.

Les colliers Oetiker ne doivent pas être réutilisés.

Pompe+ Clapet de surpression:RAS

Tête de tassage

:Démontage possible sans démontage du support technique

: attention de ne pas désaxer le support

tête de tassage au dévissage.

◊

Accès à la grille de sortie café, au joint creamy, au joint de tête de tassage

6 Palette de commande des switches sur vérin :

Décliper les 2 clips (accès par le dessus)

Comprimer le vérin en pressant sur l’écrou supérieur (au moyen d’une clef à pipe ou équivalent)

Démonter la palette de commande des switches

Débitmètre : RAS

Carte électronique de puissance : Support circuit électronique maintenu dans le support technique par 2 clips en partie inférieure

Carte électronique de commande:

Prévoir bracelet antistatique

Enlever la façade (2 vis + 4 clips accessibles par les trous latéraux)

Sur version graphique, remplacement possible de l’afficheur (déconnexion de la nappe délicate sur carte électronique)

Fusible:Accès après démontage de la façade (2 vis en partie inférieure + 2 vis dans le support technique).

Soulever légèrement le support technique pour déboîter les 2 canons dans la façade.

Ne remplacer les fusibles qu’après avoir identifié la cause de la fusion.

Vérifier l’absence de traces de fusion sur le socle et la tête de tassage.

Buse café : Décliper la pipe café

Démontage du clip de la buse par un réglet ou un tourne-vis inséré entre le clip et le support façade : Support technique: (donne accès au distributeur et sous-ensemble thermobloc/vérin)

:Décliper et retirer la pipe d’arrivée café et déconnecter le tuyau sur la tête de tassage

Retirer le hublot.Enlever les vis de fixation du support technique

Déconnecter les connecteurs et fils du circuit électronique et sortir les fils des passe-fils.

Sortir le support technique avec le broyeur en place (les fils connectés aux switches du vérin passent

à travers l’ouverture du carénage).

Clip7Sous-ensemble therobloc / CTN / cosses soudées:

N’est pas prévu d’être démonté. Les seules pièces pouvant être remplacées sont:

Les pièces de la tête de tassage (joint creamy, joint torique, grille café, ...)

La raclette éjecteur

La palette de commande des switches vérin avec son ressort et les 2switches

L’interface et son joint

Le joint «barista» de tige d’éjecteur

Enlever les 3 vis de fixation du sous-ensemble thermobloc-vérin dans le socle

Déconnecter du distributeur le tuyau café distributeur/thermobloc

Déconnecter

du thermobloc le tuyau vapeur thermobloc/distributeur (si nécessaire démonter la purge

du distributeur après avoir déconnecté du distributeur le tuyau de purge café)

Déconnecter le tuyau de buse vapeur

Interface thermobloc et raclette éjecteur:

Démonter la raclette éjecteur (difficulté: le tourne-vis n’est pas dans l’axe de la vis).

Switch de détection remontée vérin:

Accès après démontage du thermobloc

(vis de fixation accessibles sous le thermobloc)

Switch normalement fermé

Distributeur:Enlever la vis de fixation distributeur dans le socle (empreinte cruciforme).

Déconnecter du thermobloc le tuyau vapeur distributeur / thermobloc (démonter la purge du

distributeur, si nécessaire, après avoir déconnecté du distributeur le tuyau de purge café)

Enlever les 3 vis de fixation du sous-ensemble thermobloc

-vérin dans le socle et incliner l’ensemble

pour donner accès aux tuyaux connectés au distributeur.

L’accès au distributeur peut être facilité par le retrait de la façade (2 vis + 4 clips) et du support

façade

(2 vis en partie basse)

S

witches de distributeur

Déclipper la pièce supérieur pour accéder aux switchesJoint «barista» de tige d’éjecteur:

Démonter la tête de tassage

Dévisserla partie inférieure de la tige d’éjecteur (vis accessible par le trou dans le socle).

L'ensemble axe éjecteur / coupelle

est extrait par le haut Retirer le joint «Barista»

8 Buse vapeur :

Enlever le bandeau et la façade (2 vis + 4 clips)

Buse maintenue dans le support façade par 3 clips (inaccessibles en face avant) : se déclipe par traction sur la buse.

Cordon : RAS

Réservoir amovible :Joint de clapet difficile à remplacer

.

7.REMONTAGE

:

S’effectue en ordre inverse du demontage.

Tuyaux: Tuyaux maintenus par colliers Oetiker

:Dimension des colliers

: 10 Tuyaux et colliers doivent être remplacés après démontage

Tuyaux sans adhésif noir impératifs (ne pas utiliser un tuyau dont l’adhésif noir a été retiré)

Utiliser une pince Oetiker

(pince coupante déconseillée

parce que serrage non parallèle)

Pincer jusqu’à la mise en contact des 2 parties de la boucle du collier.

Broyeur: Indexage et montage de la couronne du broyeur à faire sur cafetière:

1) Pour les versions Krups, régler broyeur avec le repère bleu ou à défaut vert (ou à défaut rouge) de la bague positionnée face à la bille d’indexage

2) placer l’axe d’entrainement en butée sur la position « mouture grosse »

3) monter la couronne sur le broyeur (4 clips) et sur l’axe d’entrainement.

Respecter le passage des fils dans les passe-fils.

Attention: veiller à la présence des entretoises laiton dans les trous de vissage du broyeur

1

2

3

9

Goulotte d’écoulement café: Ajout d’un double fil pour casser les mottes de café en sortie de broyeur (application le 19/06/06)

.

Réglage broyeur:

Les broyeurs sont rodés et étalonnés de telle manière qu’aucun réglage ne soit nécessaire.

Après toute intervention sur le broyeur ou sur l’électronique, ou après réglage du temps de broyage,

l’épaisseur des galettes de mouture doit être contrôlée : 12 à 14 mm.

Conditions d’essai:-mesure de l’épaisseur de la galette au 3èm cycles de café

-

Fonction espresso corsé 60 m

l- réglage finesse mouture en position «grosse»

-café: petits grains (longueur maxi moyenne 10.5 mm), secs

(important) Si les épaisseurs de cakes sont non-conformes, il est possible de contrôler le temps de broyage

préprogrammé (doit être de 7, 8 ou 9 sec) et de régler ce temps si nécessaire

:-Modèles EA8000 / 8005 / 8010:- Consultation du temps de broyage préréglé

Lire le réglage de broyeur 0, 10, 20, 30 ou 40 dans le petit afficheur en ligne 22 du

mode SAV(voir tableau ci-dessous)

.

-Réglage du temps de broyage

-Retirer les bac à cake, tiroir et réservoir.

-Appuyer sur la touche «vapeur» + branchement secteur

⎝Allumage de 1 des 5 voyants de la façade (dépend de la position du bouton rotatif et non du réglage programmé)

-Sélectionner avec le bouton rotatif l’allumage de:

-voyant «bac à cakes» pour 7s de temps de broyage

-voyant «réservoir» pour 8s

-voyant clean» pour 9s.

-Appuyer sur la touche «service» pour valider.

⎝Allumage du voyant « à cakes » + voyant «eau» clignotant

-Débrancher la cafetière.

Allumage témoin version On/Off

Bac à cakes Réservoir Clean Calc

Position du broyeur (lecture en ligne 22 du mode SAV)

0 10 20 30 40 Temps de broyage café corsé (s)

6 7 8 9 10

Attention au bon sens de montage du double fil 10

-

Modèles

EA8025 / 8050 / 8080:

-Consultation du temps de broyage préréglé et réglage (voir tableau ci-dessous)

-Retirer les, bac à cake, tiroir et réservoir.

-Appuyer sur la touche «Prog» + branchement secteur

-Suivre les indications affichées

-Sélectionner la position correspondant au temps de broyage souhaité :

-«2» pour 7s de temps de broyage

-«3» pour 8s de temps de broyage

-«4» pour 9s de temps de broyage

-Valider avec la touche OK

-Débrancher la cafetière

Affichage position 1 2 3 4 5Temps de broyage café corsé (s) 6 7 8 9 10

Cordon: Respecter le cheminement du fil de terre.Le fil de masse du cordon ne doit pas être au contact de pièces mobiles (cornières inox à l’arrière du vérin) ou chaudes (connecteurs de résistance et cosses)

22 Café trop léger(légèrement coloré)

Broyeur colmaté par de la mouture: -présence d’eau dans le broyeur -obstacle à l’écoulement du café moulu

Retirer la meule fixe en dévissant la couronne, nettoyer et sécher l’intérieur du broyeur

Vérifier le fil inox en sortie de broyeur

Broyeur si dégradation (oxydation. usure des pales, ...)

Cake friable, mal formé, partiellement sec, Explosion à l’ouverture de la tête de tassage en fin de cycle

 Joint «creamy» trop passant ou pas assez Joint «creamy»

Piston d’éjecteur ne remonte pas assez haut-Identifier la cause:

Tige trop courte-Dégagement du doigt de relevage avant la position haute

Mauvaise purge

Vérifier circuit de purge

Mouture trop fine

Vérifier le broyeur

Mauvais tassage de la mouture Vérifier ; performance de la pompe.

Changer le joint de tête de tassage Vaporise en fonction café ou explose à l’ouverture de la tête de tassage

Réglage température trop fort

Diminuer le réglage température Utilisation de la cafetière en altitude

CTN non conforme ou mal collée Remplacement thermo bloc.

Grand volume de café (220cc) réalisé avec mouture qui charge en pression

Changement de café ou broyeur à régler en mouture grosse

Tout problème de réduction de débit d’eau

Thermobloc ou circuit d’eau entartré

Détartrer

Remplacement élément entartré si détartrage inefficace.

Caractéristiques pompe

débit/pression non-conformes

Pompe,Grilles café encrassées

Nettoyer

Tube silicone coudé ou pincé

Remettre le tube en forme

Joint creamy tête de tassage obturé ou déformé

NettoyerJoint creamy

23

Volume café dans

la tasse non conforme

Débitmètre défectueux

Débitmètre Electronique défaillante

Circuit électronique

Thermobloc ou circuit d’eau entartré?

Détartrer

Remplacement élément entartré si détartrage inefficace.

Purge pendant l’arrêt du pompage «pré-trempage» du cycle café

Vérifier étanchéité du circuit entre sortie de pompe et sortie café du distributeur (fuite du clapet de surpression dans le bac récolte-gouttes)

Piston de purge du distributeur

Quelques gouttes d’eau s’écoulent par la buse vapeur en début de fonction café Phénomène connu et accepté

Eau coule en continu par la buse vapeur en fonction café

Débit continu: -débitmètre mal connecté

départ d’un cycle d’auto-

amorçageVérifier connexions débitmètre

Débitmètre Cartes électroniques: -

Carte puissance (picto)-Carte puissance ou visu (graphique)

Mise en place d’un nouveau filtre à eau dans le réservoir

(phase autoamorçage)Touche «Service» coincée Changer la façade

Bouillonnement dans la cuve en fin de cycle caféou rinçage

Mauvaise purge: -Défaut du piston de purge distributeur-

Joint creamy trop passant- Mauvais échange thermique thermobloc

-Piston de purge-Joint creamy

24

Bourrage de mouture dans la chambre

Broyeur non conforme

Trop de mouture: cakes >14mm

Broyeur

Mettre un tiroir abaissé

MS-0A01392

Coincement du piston d’éjecteur en position haute

Identifier la cause du

coincement:-frottement excessif du joint Barista d’axe d’éjecteur?

-mouture bloquée entre

interface et cuve?

-écrou inférieur de tige vérin desserré

-tôle en équerre sur tige vérin déformée

-Nettoyage ou remplacementdu joint

-Remplacer le ressort de piston éjecteur 6.5 N 13N (caf avant 17 nov)

-Vérifier état du fond de

cuve sur la portée du joint Barista

-Revisser l’écrou inférieur de tige vérin

Piston d’éjecteur ne remonte pas assez haut

-Tige depiston d’éjecteur trop courte(jusqu’à 4 mm!)

-Dégagement du doigt de relevage avant la position haute

Changer tige d’éjecteur

Dévissage vis de fixation disque éjecteur / axe Nettoyer et revisser avec une goutte de colle de qualité alimentaire

Mise en colonne des cakes dans le bac à cakesCafetières indice C

:

-mettre bac à cakes sansnervure à l’intérieur

-mettre version d’électronique avec demande de vider le bac tous les 9cakes. XP7220 / 7240

: carte façade display version>=V9.4. XP7200: carte power version >= V34Swich vérin en court

-circuit + cycle 2 tasses (broyage avec tête de tassage non en position haute)

Changer le switch

Mouture bloque entre la tête

de tassage et la goulotte du broyeur

Vérifier purge thermoblocRotation du doigt de remontée éjecteur avant atteinte de la position haute del’éjecteur

Vérifier si existence d’un couple de rotation parasite exercé par le ressort du doigt

Fuite au joint de tête de

tassage

Vérifier que la tête detassagen’accroche pas la goulotte du broyeur à la remontée

Changer le joint

Changer la goulotte de broyeur.

Collecteur de marc de café avec nervure dans le fond

Remplacer par bac sans nervure

Collecteur de marc de café remis en place partiellement plein

25

Débordement buse sortie caféTempérature eau trop élevée

Voir pb «vaporise»

Café réalisé à la suite d’un préchauffage vapeur sans production de vapeur

Joint creamy défectueux

Joint creamy Fuite d’eau ou de café sous le thermobloc

Joint «Barista»de tige éjecteurdéfectueux ou déboîté

Remonter le joint Nettoyer l’excès de graisse dans la cuve et sous le piston éjecteur

Eliminer joint trop mou Joint «Barista» de tige éjecteur

Fuite d’eau sous le réceptacle de réservoir

Crépine partiellement obturée (le retour de l’eau du vérin soulève lacrépine et le joint de connexion du réservoir)

Crépine Pas assez de crème sur le café

Joint «creamy» défectueux

Joint «creamy»Pas de vapeur

Filtre à eau trop efficace pour des eaux assez douces

Réservoir avec petite fuite aménagée dans le fond pour shunt partiel du filtre

Réducteur vapeur en ABS au lieu de PA

Réducteur vapeur conforme

Descente et / ou remontée lente du vérin avec ou non faible débit café

Pignons du distributeur mal indexés

Distributeur Raclette éjecteur bloquée sous le piston éjecteur

Coupelle du piston éjecteur dévissée

Mettre une goutte de colle de qualité alimentaire et revisser

Changer le sous

-ensemble piston éjecteur

Défaut de commande switch tiroir

Manque entretoise de fixation broyeur ⎝

la vis de fixation traverse le canon de vissage et bloque la commande du tiroir

Remettre entretoise

Pas de détection du niveau mini dans le réservoir

Circuit électronique de détection positionné trop bas.

Remonter le circuit en tirant et tendant légèrement les fils

Changer le réceptacle de réservoir

Changer le réservoir

Impossibilité de régler la date après débranchement ou interruption de courant

L’affichage revient

toujours à la date initiale de mise en place du filtre

La nouvelle date est antérieure à la date programmée lors de la mise en place du filtre

-Valider la date de première mise en service du filtre proposée à l’affichage.

-Enlever le filtre (Prog/Entretien/Filtre/Enlever)

-Changer ladate (Prog/Réglage/Date)

-Remettre le filtre (Prog/Entretien/Filtre/Enlever)

Voyant bleu 0/1 clignote très rapidement

Chute de la tension d’alimentation basse tension par un excès de consommation

Vérifier consommation moteur de distributeur (couple résistant distributeur trop élevé)

Risque de dégradation de la carte électronique de puissance

26

12.FONCTIONNEMENT MODE SAV

Mode SAV 1

er

niveau

Permet de renseigner sur le taux d’utilisation des différentes fonctions de la cafetière.

Version picto:

Accès au mode SAV 1 par la combinaison

de touches:

Service + touche Café Fort + Branchement secteur.

Défilement des fonctions par la touche Café Fort et retour par la touche Café. Aucune signalisation

Accès aux valeurs de compteurs des différentes fonctions par la touche Vapeur et retour par la même touche Vapeur.

Signalisation par l’allumage du voyant Calc.

Fonction 11Valeur compteur Café fort Café

Fonction 22Café fortCafé

Fonction N

N

VapeurVapeur

Valeur compteur

VapeurValeur compteur

VapeurVapeurVapeurCalcCalcCalc

27d

Fonction (version pictos)Unité1

Nombre de cycle "Café"unité2

Nombre de fonction "Vapeur",unité3

Nombre de Nettoyage,unité4

Nombre de Détartrage,unité5

Dépassements alarme Nettoyage & Détartrage:

Cumul du nombre de cycles (café ou vapeur) effectués après l’allumage du voyant

Nettoyage ou Détartrage

Pas de remise à zéro.unité6

Index d'écriture du dernier défaut (0,1,2,3):

Suivant l’index affiché, consulter le défaut correspondant en ligne 7, 8, 9 ou 10.

Voir l’avant dernier défaut dans l’index précédent (1 si index 2 affiché, 3 si index 0)

code7

Défaut index 0

code8

Défaut index1

code9

Défaut index 2code10

Défaut index 3code11

Volume total de café effectué (volume vérin et pré

-trempage non compté),mL12

Nombre de mise sous tension,unité13

Temps de fonctionnement:Voyant ON/OFF allumé min14 Nombre de rinçage,unité15

Durée pour l'Auto Shut Off, (1,2,3,4,5 heures)heure16

Dureté de l’eau (fréquence détartrage), (niveau 0,1,2,3,4)valeur17

Température café (niveau (1,2,3)valeur18

Nombre de Cakes dans le bac,unité19

Cycles de café effectués depuis le dernier nettoyage,cycles20

Nombre de cycles effectués depuis le dernier détartrage(pondérés café, vapeur, eau)cycles21

Nombre de vidages Bac avant nettoyage tiroir cycles22

Temps de broyage supplémentaire ajouté au temps de base0,10, 20, 30, 40

23 Flag permettant de savoir si l'éjection du café est possible ou pas (vérin descendu ou pas)

: 1=défaut (vérin en bas)0/1

24 Flag de blocage café, vapeur: positionné si machine coupée en cours de nettoyage ou

détartrage.1=défaut 0/1

25 Nombre de broyages Unité

26 Version de logicielcode27

Date de production de la cartejj-mm-aa

Sortie du mode SAV 1 par la touche 0/1.

28 Version graphique:

A partir de la rubrique «Info Produit» (Prog + sélection «Infos Produit» + Prog) accès au mode

SAV 1 par la combinaison de touches Prog + Eau.

D Fonction (version graphique)Unité1Nb

total caféNb2

Nombre espressoNb3

Nombre espresso corséNb4

Nombre caféNb5

Nombre café fortNb6

Nombre double espressoNb7

Nombre double espresso corséNb8

Nombre double caféNb9

Nombre double café fortNb10

Nombre fonction eau chaudeNb11

Nombre fonction vapeurNb12

Nombre fonction rinçageNb13

Date production--/--/--

14Date première utilisation--/--/--

15Version logiciel graphiqueRéf.16

Version logiciel powerRéf.17

Modèle: (broyeur)Modèle18

Volume d’eau fonction cafe ml19

Volume d’eau fonction vapeurml20

Nombre de mise sous tensionNb21

Temps de fonctionnement min22

Niveau de température Chiffre 23

Niveau de dureté d’eauChiffre24

Durée Auto shut-off Nbe H25

Format horaire24 H26Heure--/--

27Date--/--/--

28LangueFrançais

29Présence filtre

Absent30

Auto-onNon validé31

Unité mesure32

Contraste LCDNbe33

Nombre de cakeNbe34

Nb café depuis dernier nettoyageNbe35

4 dernières erreurs détectées (la dernière erreur est la première inscrite)

N°Rappel des infos disponibles dans la rubrique Infos Produit: (voirnotice)

:29

30

Mode SAV 2

ème

niveau

Ce mode SAV 2

ème

niveau permet de commander et de tester les éléments de puissance.

Version pictos

(non disponible)

Version graphique:

Accès au mode SAV 2 par l’appui sur la touche OK + collecteur de marc de café retiré +

branchement secteur.

Accès aux Commandes et Actions par menus et sous-menus dans l’afficheur

Sortie des sous-menus par la touche 0/1.

13.

TEST DE CONFORMITE APRES REPARATION :

Vérification du fonctionnement des switches de détection présence tiroir, bac à cakes, réservoir.

Fonctionnement café avec mesure de l’épaisseur du cake

12 à 14 mm

Conditions d’essai:

café: petits grains, secs (longueur maxi moyenne <= 10.5 mm

réglage finesse mouture en position «grosse»

position espresso corsé 60 ml

mesure de l’épaisseur de la galette au 3 ème cycles de café

Fonctionnement vapeur

Fonctionnement eau chaude

Nettoyage de la cafetière pour livraison

Pompe Marche / Arrêt

Descente vérin

Distributeur Origine

Cran suivant

Broyeur

1 dose

Marche / Arrêt

Chauffage

Marche / Arrêt T° vapeur

Marche / Arrêt T° eau

(le distributeur doit

être en position

descente vérin )

Fonction chauffage à confirmer

31

14.TEST DE L’AFFICHEUR GRAPHIQUE

Permet de vérifier la présence de tous les segments dans l’afficheur.

Appuyer sur Prog + eau + branchement secteur et bien suivre l’ordre des opérations

:

Touche 0/1: affichage chiffre 1

Touche Prog: affichage chiffre 2

Touche Vapeur: affichage chiffre 3

Touche Eau:affichage chiffre 4

Tourner le bouton de sélection dans un sens pour noircir l’écran

Tourner le bouton de sélection dans l’autre sens pour supprimer l’affichage

Appuyer sur OK: le voyant bleu s’allume