



EP 951

GUIDE DE MAINTENANCE POUR L'ASSISTANCE TECHNIQUE

LAVAZZA
ESPRESSO  POINT



CODE MANUEL 10081962 / REL. 0.00 / JANVIER 2014

LAVAZZA
ESPRESSO  POINT

EP 951

Code machine
10080084

Code manuel
10081962

Rel. 0.00
Edition 01/2014
© Copyright LAVAZZA S.p.A.

LAVAZZA
TECHNICAL  SERVICE

Tel. 0039.011.2348429
Fax 0039.011.23480466
technicalservice@lavazza.it

SOMMAIRE

1. GENERALITES	1	7. DEMONTAGE ET MONTAGE DES COMPOSANTS	7
1.1. Structure du guide	1	7.1. Démontage de la carrosserie	7
1.1.1. But et contenu	1	7.1.1. Démontage du panneau supérieur/arrière ..	7
1.1.2. Messages utilisés	1	7.1.2. Démontage du groupe panneaux latéraux et avant	9
1.1.3. Destinataires	1	7.2. Démontage du groupe d'alimentation hydraulique	9
1.1.4. Conservation	1	7.3. Démontage de l'interface boutons	10
1.2. Personnel habilité	1	7.4. Démontage du groupe de distribution café ..	10
1.3. Composition de la machine	1	7.4.1. Démontage du piston du groupe de distribution	11
1.3.1. Modèles	2	7.4.2. Démontage du joint torique de la chambre d'infusion	12
1.3.2. Données d'identification de la machine ...	2	7.5. Démontage du groupe pompe	12
1.3.3. Encombrement et poids	2	7.6. Démontage du compteur d'impulsions	13
1.3.4. Caractéristiques techniques	2	7.7. Démontage du groupe électrovanne	14
1.3.5. Composants externes	2	7.8. Démontage du groupe chaudière	14
1.3.6. Composants internes	3	7.9. Démontage du réservoir	16
1.3.7. Liste des accessoires fournis	3	7.9.1. Démontage des joints des soupapes du réservoir	16
2. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE	3	7.10. Démontage de la carte électronique	16
2.1. Fonctions d'arrêt	3	8. CONFIGURATION	17
2.2. Dispositifs de sécurité	3	8.1. Logiques de fonctionnement	17
2.3. Risques résiduels	4	8.2. Signaux d'alarme et défauts	17
3. MANUTENTION ET STOCKAGE	4	9. SCHEMAS	18
3.1. Manutention	4	9.1. Schéma électrique	18
3.2. Stockage	4	9.2. Schéma hydraulique	19
4. DESTRUCTION ET EVACUATION	4	10. CONTROLES ET MAINTENANCE	20
4.1. Instructions pour le traitement en fin de vie ...	4	10.1. Maintenance périodique et extraordinaire ...	20
5. INSTALLATION ET MISE EN FONCTION	5	10.2. Nettoyage	20
5.1. Déballage	7	10.2.1. Nettoyage du bec de distribution	20
5.2. Mise en place	5	10.2.2. Nettoyage du tiroir de récupération de gouttes/capsules usagées.....	20
5.3. Procédures de démarrage	5	10.3. Détartrage	20
6. OUTILS CONSEILLES	6	11. RECHERCHE DES PANNES	22
		11.1. Détection et résolution des problèmes les plus courants	22

1. GENERALITES

1.1. Structure du guide

Avant d'intervenir sur la machine, le technicien préposé à la maintenance doit lire attentivement les informations mentionnées dans ce guide. Il est interdit d'intervenir avant d'avoir lu et bien compris le contenu du présente guide. En cas de doute sur la bonne interprétation des instructions, consultez Lavazza pour avoir les explications nécessaires.

1.1.1. But et contenu

Ce guide contient toutes les informations utiles pour une bonne exécution de la maintenance, ainsi que les instructions concernant la sécurité, la résolution des problèmes éventuels et les schémas de la machine.

Tous les droits de reproduction du contenu de ce guide sont réservés à Luigi Lavazza S.p.A. La reproduction même partielle du texte et des illustrations est interdite. De plus, les informations contenues dans ce guide ne peuvent pas être communiquées à des tiers sans autorisation préalable écrite de Lavazza qui en a la propriété exclusive.

Lavazza se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans ce document et décline toute responsabilité pour les éventuelles imprécisions pouvant être imputées à des erreurs d'imprimerie et/ou contenu à l'intérieur.

Il est conseillé de vérifier sur le site Internet de Lavazza Technical Service (à l'adresse <http://ts.inlavazza.it>) d'avoir la dernière version disponible de ce guide et, en cas contraire, de télécharger une copie mise à jour.

1.1.2. Messages utilisés



Attention

Les messages **ATTENTION** indiquent un danger avec un risque, voire mortel, pour le technicien. Les opérations décrites après ce symbole devront être effectuées très attentivement et en mettant en œuvre toutes les mesures nécessaires pour agir dans de bonnes conditions de sécurité en utilisant les équipements de protection individuelle.



Avertissement

Les messages **AVERTISSEMENT** sont affichés avant la description des procédures pour lesquelles, un non-respect pourrait provoquer des dommages à la machine.



Environnement

Les messages **ENVIRONNEMENT** sont affichés avant la description des procédures pour lesquelles un non-respect pourrait provoquer des dommages à l'environnement.



Remarque

Les messages **REMARQUE** mettent en évidence des informations supplémentaires utiles au technicien de maintenance.

1.1.3. Destinataires

Ce guide est destiné aux techniciens préposés à la maintenance de la machine. Lavazza décline toute responsabilité pour les dommages dérivant du non respect de cette interdiction.

1.1.4. Conservation

Pour assurer l'intégrité et la possibilité de consulter ce guide dans le temps, il est recommandé de suivre les instructions ci-dessous:

- utilisez ce guide de façon à ne pas endommager, complètement ou en partie, son contenu;
- n'emportez, n'arrachez ou ne réécrivez pas des parties de ce guide, quelle qu'en soit la raison;
- stockez ce guide dans des endroits à l'abri de l'humidité et de la chaleur, de manière que la qualité du document et la lisibilité de tous ses chapitres ne soient pas compromises;
- conservez ce guide dans un endroit accessible au personnel chargé de la maintenance.



Avertissement

Si vous perdez ou endommagez ce guide, vous pouvez télécharger une autre copie du site Lavazza Technical Service à l'adresse <http://ts.inlavazza.it>.

1.2. Personnel habilité

Seul un technicien qualifié, ayant pris connaissance du présent guide, peut intervenir sur la machine si:

- il possède une expérience spécifique de la maintenance de machines à café professionnelles;
- il est capable d'effectuer des réparations en cas de panne de la/les machine/s faisant l'objet de ce guide;
- il a compris les contenus techniques, il est en mesure d'interpréter correctement les plans et les schémas et il a mémorisé les informations concernant la sécurité mentionnées dans ce document;
- il a connaissance des normes d'hygiène, de prévention des accidents, d'ordre technologique et de sécurité générale;
- il est en mesure de réagir correctement en cas d'urgence, de repérer les équipements de protection individuelle et de les utiliser correctement.

1.3. Composition de la machine

Sauf autre indication expresse dans le texte, référez-vous aux figures des chapitres 1.3.5 Composants internes et 1.3.6 Composants externes pour les repères des éléments de la machine.

1.3.1. Modèles

EP 951



1.3.2. Données d'identification de la machine

Sur la plaque signalétique, vous pouvez lire les informations suivantes:

- constructeur;
- modèle de la machine;
- code de produit Lavazza;
- numéro de série;
- tension électrique d'alimentation (V), fréquence (Hz), puissance électrique absorbée (W);

1.3.3. Encombrement et poids

Profondeur: 320 mm
 Largeur: 200 mm
 Hauteur: 280 mm
 Poids: 4,6 kg

1.3.4. Caractéristiques techniques

Tension électrique d'alimentation et puissance :
 220-240 V - 50-60 Hz - 1200 W.

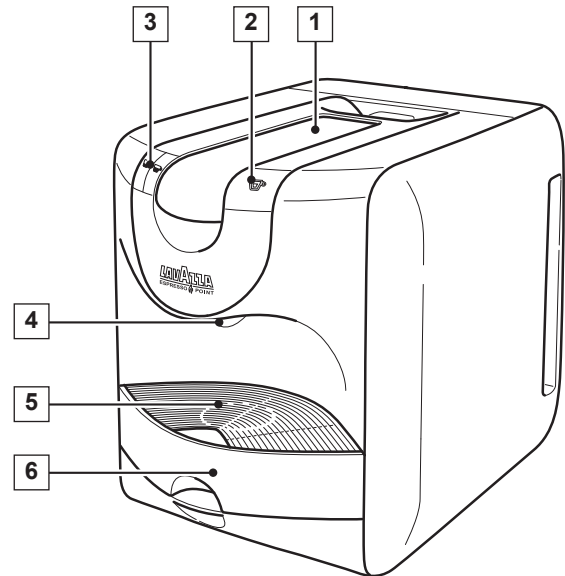
Capacité du réservoir d'eau : 1,7 l.

Type de chaudière : à sec.

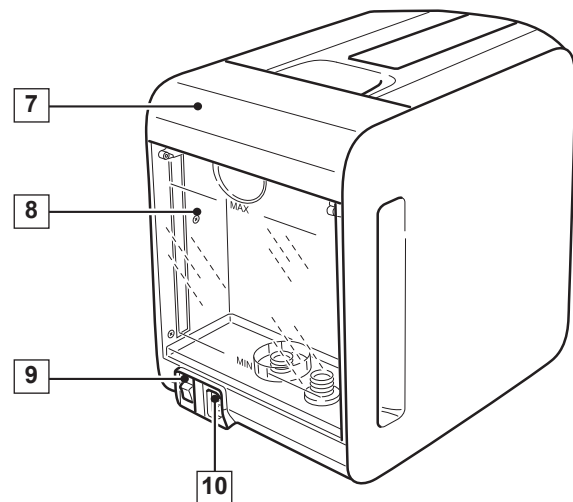
Capacité du conteneur de capsules : 13.

1.3.5. Composants externes

- 1) Levier de chargement capsule
- 2) Bouton café dose libre
- 3) Boutons café (expresso – long)
- 4) Bec de distribution café
- 5) Grille porte-tasses
- 6) Tiroir de récupération de gouttes

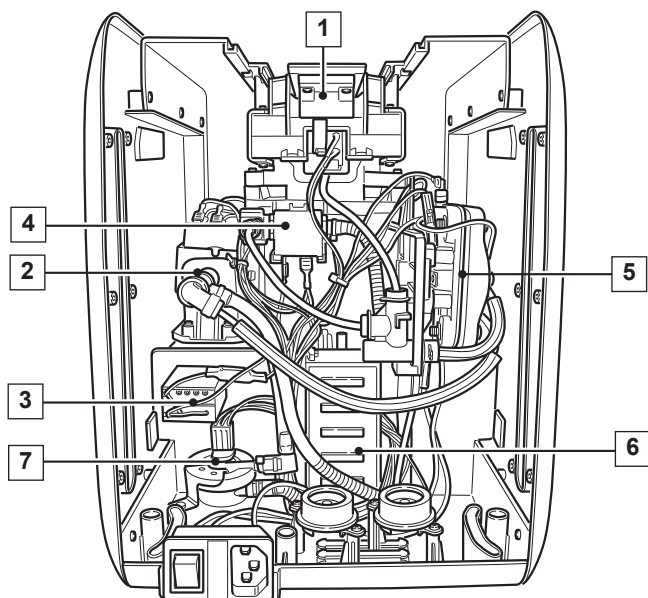


- 7) Couvercle du réservoir d'eau
- 8) Réservoir d'eau
- 9) Interrupteur marche/arrêt
- 10) Réceptacle du cordon d'alimentation



1.3.6. Composants internes

- 1) Groupe de distribution café
- 2) Unité pompe
- 3) Compteur d'impulsions
- 4) Electrovanne
- 5) Groupe chaudière
- 6) Carte électronique
- 7) Compteur volumétrique



1.3.7. Liste des accessoires fournis

Guide d'utilisation: Instructions pour l'utilisation de la machine.

2. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

Attention

Le non-respect des normes ou précautions de base concernant la sécurité peut provoquer des accidents pendant le fonctionnement et la maintenance de la machine. Lors de la réparation de la machine il faut prendre toutes les mesures nécessaires de prévention des accidents.

Des précautions de sécurité nécessaires pour opérer sur la machine sont indiquées dans ce guide. Lavazza ne peut pas prévoir toutes les situations représentant un danger potentiel. Les avertissements présentés dans cette documentation ne sont donc pas exhaustifs. En cas d'utilisation d'outils, procédures, méthodes ou techniques de travail non explicitement conseillés vérifiez qu'il n'y a pas de danger pour vous-même et pour les autres.

Les réglages, les spécifications et les illustrations de cette documentation sont basées sur les informations disponibles au moment de sa rédaction et donc peuvent changer à tout moment. Ces modifications peuvent avoir

une influence sur les opérations de maintenance à effectuer. Vérifier d'avoir la dernière version disponible de ce guide.

Le branchement au réseau électrique doit être effectué conformément à la norme CEI EN 60335-1 et aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.

La prise, sur laquelle brancher la machine, doit être:

- conforme au modèle de fiche installée sur celle-ci, si présente;
- dimensionnée conformément aux données indiquées sur la plaque située sous l'appareil;
- reliée à un dispositif de mise à la terre efficace et conforme aux normes.

Avant d'intervenir sur la machine, assurez-vous que la fiche est débranchée de la prise de courant et que la machine a refroidi.

Afin d'éviter le risque de décharge électrique, les parties électriques de la machine et les composants environnants ne doivent pas:

- entrer en contact avec tout type de liquide;
- être touchés avec les mains humides ou mouillées;
- être modifiés.

Il est interdit:

- d'utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosives et/ou dans un environnement présentant des risques d'incendie;
- d'utiliser des pièces détachées non d'origine;
- d'apporter à la machine toute modification technique non prévue dans les procédures normales de diagnostic et réparation de celle-ci.

En cas d'incendie, utilisez les extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). N'utilisez pas d'eau ni d'extincteur à poudre.

En cas d'une opération ou intervention non prévue, ou en suivant une procédure autre que celle indiquée dans ce guide, consultez au préalable l'assistance technique.

Les dommages structurels, les modifications, les altérations ou les réparations inappropriées peuvent réduire la sécurité de la machine.

2.1. Fonctions d'arrêt

Pour arrêter la machine mettez l'interrupteur de mise en marche sur "0" (OFF).

2.2. Dispositifs de sécurité

La/les machine/s faisant l'objet de cette documentation est/sont réalisée/s conformément aux normes spécifiques en vigueur (CEI EN 60335-1) et est/sont donc protégée/s dans toutes les parties potentiellement dangereuses.

Fuse 6,3 A - 250 V situé à l'intérieur de l'interrupteur marche/arrêt pour protection du système électrique.

Protecteur thermique 120° C situé sur la pompe.

Deux fusibles thermiques 157°C situés sur la chaudière pour protection du thermobloc.

Soupape de sécurité située sur la pompe.



Ne pas altérer, éliminer ou ponter les dispositifs de sécurité afin de ne pas provoquer de risques sérieux pouvant nuire à l'intégrité et à la santé des personnes.

2.3. Risques résiduels

L'analyse approfondie des risques effectuée a permis d'éliminer la plupart des risques liés aux conditions d'emploi et de maintenance de la machine. Lavazza recommande de respecter scrupuleusement les instructions, procédures et recommandations contenues dans ce guide et les normes de sécurité en vigueur, y compris l'emploi des dispositifs de protection prévus, individuels ou intégrés dans la machine.

Ce chapitre présente une série de risques qui peuvent se présenter lorsque l'utilisateur ne respecte pas les consignes de sécurité décrites dans ce guide.

- N'intervenez pas sur le système électronique lorsque la machine est encore sous tension. Débranchez la machine du réseau électrique avant d'intervenir.
- N'utilisez jamais de jets d'eau pour le nettoyage des parties de l'appareil, l'emploi d'eau courante peut endommager sérieusement les composants électriques et électroniques.
- N'intervenez jamais sur le circuit hydraulique et sur la chaudière avant de l'avoir vidé et avoir vérifié qu'il n'y a plus de pression dans le système.
- Cette machine est un appareil pour la préparation de café expresso. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse.



Le non-respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.

3. MANUTENTION ET STOCKAGE

3.1. Manutention

La manutention de la machine doit être effectuée conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité et protection de la santé sur les lieux de travail.

Lors de la manutention et du transport, la machine doit rester en position verticale selon les instructions figurant sur l'emballage. Effectuez avec soin les opérations de levage et mise en place. Ne secouez pas la machine. Pour les déplacements occasionnels utilisez l'emballage d'origine, idéal pour le conditionnement et la protection de la machine.

3.2. Stockage

Stockez la machine en respectant les conditions suivantes:

- température minimum: supérieure à 4°C;
- température maximum : inférieure à 40°C;
- humidité maximum : inférieure à 95%.

L'emballage de la machine est constitué de carton et de polystyrène. Vérifiez sur l'emballage le numéro maximum de conteneur qu'on peut superposer.

4. DESTRUCTION ET EVACUATION

4.1. Instructions pour le traitement en fin de vie

Ce produit est conforme aux termes de l'article 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n. 151 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".



Le pictogramme du conteneur barré sur l'appareil et/ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa période de vie, ce produit ne peut pas être traité avec les déchets domestique mais séparément des autres déchets, dans un centre de collecte spécialisé en déchets électriques et électroniques, afin d'éviter toute pollution du sol, des eaux et de l'air. La collecte sélective pour l'envoi de ces appareils dans un centre de recyclage et/ou d'élimination de ce type de déchet permet de sauvegarder l'environnement et contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé des personnes et à favoriser la réutilisation des matériaux dont la machine est constituée.



Environnement

INFORMATION AUX UTILISATEURS D'APPAREILS PROFESSIONNELS. La collecte sélective de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur de l'EEE à éliminer devra

contacter le fabricant et suivre le système mis en place par celui-ci afin de permettre la collecte sélective de l'Équipement en fin de vie.



Environnement

INFORMATION AUX UTILISATEURS D'APPAREILS MENAGERS. L'utilisateur devra apporter l'appareil en fin de vie à un centre de collecte sélective de DEEE ou le ramener au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf équivalent, à raison d'un pour un. Dans les deux cas rendre la machine inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.

Une collecte sélective appropriée pour le recyclage, le traitement et l'élimination écologique de ce type de déchet contribue à éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé des personnes et à favoriser la réutilisation des matériaux dont l'appareil est constitué. Toute élimination abusive du produit de la part de son utilisateur implique l'application des sanctions administratives prévues par le Décret Législatif n. 152/2006 et modifications successives.

5. INSTALLATION ET MISE EN FONCTION

5.1. Déballage

Ouvrez l'emballage en veillant à ne pas l'endommager. Retirez les protections et les accessoires se trouvant dans l'emballage. Saisissez la machine par les côtés et sortez-la de son emballage.

Avertissement

Ne sortez pas la machine en la tenant par le sachet.



Environnement

Les parties composant l'emballage doivent être séparées selon la nature des matériaux utilisés et éliminées conformément aux lois en vigueur en matière de collecte et élimination sélective des déchets.

5.2. Mise en place

Pour une utilisation ergonomique correcte, il est conseillé de poser la machine sur une surface plane, horizontale et stable, loin de l'eau, flammes et sources de chaleur. Le local choisi doit être suffisamment lumineux, aéré, propre, non corrosif et/ou explosif avec une prise de courant facilement accessible avec le cordon d'alimentation. Vérifiez que la machine a bien été installée sur une surface de dimensions et robustesse pouvant la supporter en toute sécurité.

Afin d'assurer un bon fonctionnement, l'appareil doit être placé à une:

- température ambiante: 10°C ÷ 40°C;
- humidité maximum: 90%;

Avertissement

La machine ne doit pas être placée à l'extérieur, ni exposée aux agents atmosphériques.

Avertissement

La présence de champs magnétiques ou la proximité de machines électriques qui engendrent des perturbations pourrait causer des dysfonctionnements au niveau de la commande électronique de la machine.

Avertissement

En cas de températures proches de 0° C, il y a un risque de gel des parties internes contenant de l'eau.

Attention

Laissez de l'espace autour de la machine et de la prise, pour permettre à l'utilisateur d'intervenir sans aucune gêne et de pouvoir aussi quitter immédiatement la zone en cas de nécessité.

5.3. Procédures de démarrage

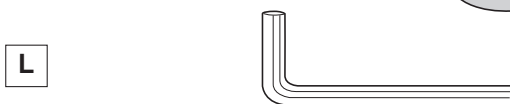
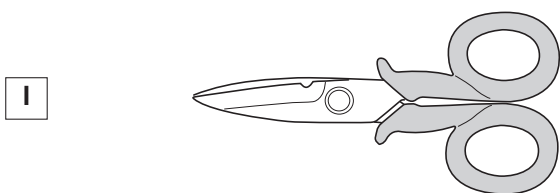
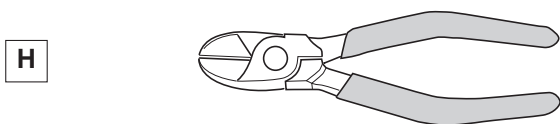
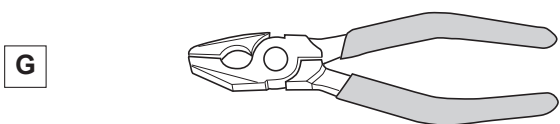
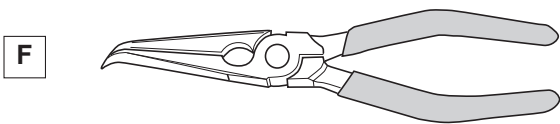
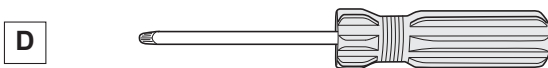
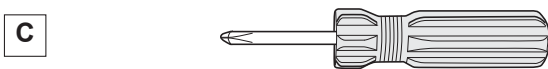
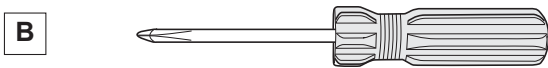
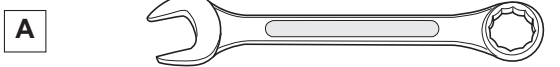
Pour allumer la machine il faut :

- brancher la prise d'alimentation ;
 - remplir le réservoir d'eau potable ;
 - appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt.
- Les boutons de distribution clignotent en séquence.

La machine est prête à l'utilisation lorsque les boutons sont allumés fixes.

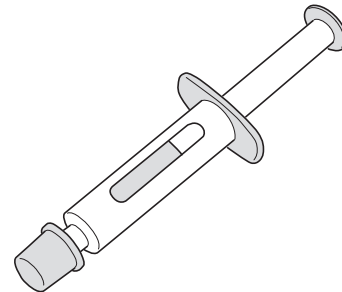
6. OUTILS CONSEILLÉS

- A) Clé mixte 10 mm
- B) Tournevis cruciforme PH2
- B) Tournevis cruciforme court PH2
- D) Tournevis Torx T10
- E) Tournevis plat 1x5,5
- F) Pince à becs longs
- G) Pince standard
- H) Pince coupante
- I) Ciseaux
- L) Clé hexagonale 5 mm



Remarque

S'il faut remplacer le thermostat de la chaudière, utilisez de la pâte thermoconductive.



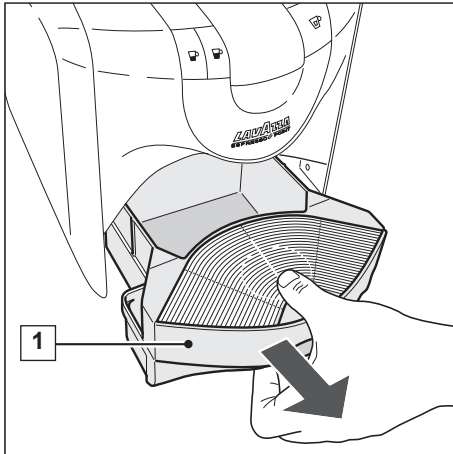
7. DEMOTAGE ET MONTAGE DES COMPOSANTS

Attention

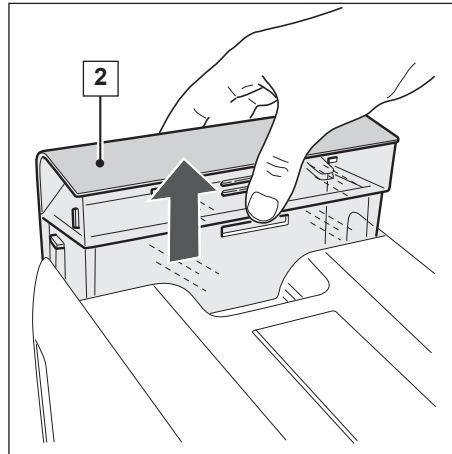
La machine contient des composants électriques et des éléments pouvant générer de hautes températures. Soyez très prudent quand vous intervenez sur une machine qui n'a plus de protection.

7.1. Démontage de la carrosserie

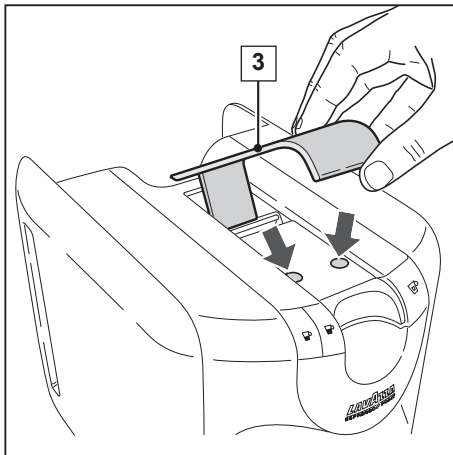
7.1.1. Démontage du panneau supérieur/arrière



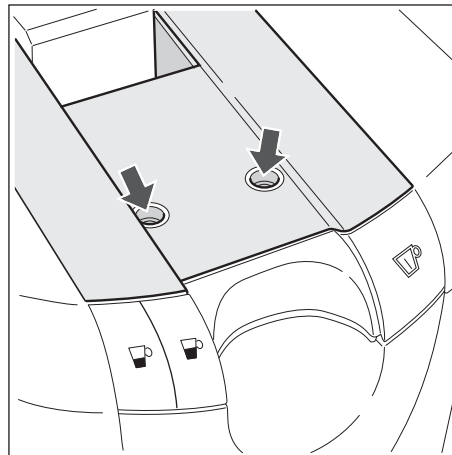
Retirez le tiroir complet (1).



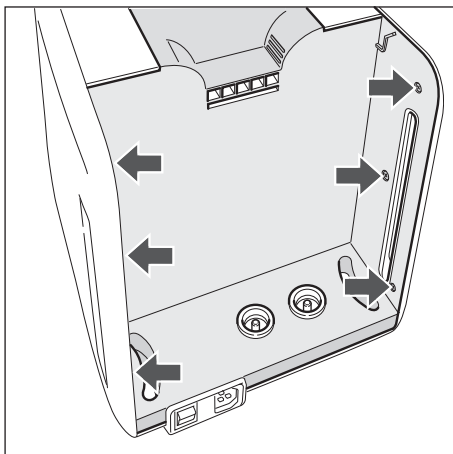
Retirez le réservoir d'eau (2).



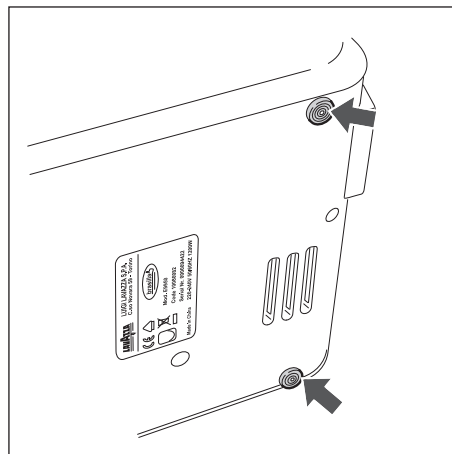
Soulevez le levier (3) et retirez les deux bouchons comme indiqué sur la figure.



Desserrez les deux vis dans la zone supérieure comme indiqué sur la figure.

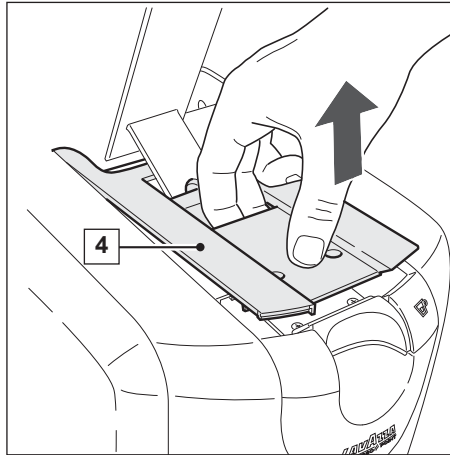
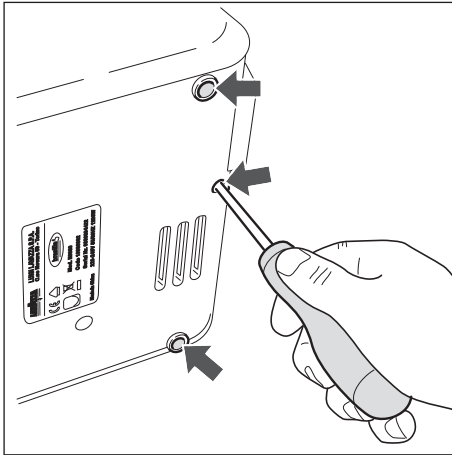


Desserrez les six vis indiquées dans la zone arrière.

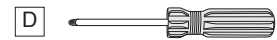


Placez la machine sur un côté et retirez les deux pieds comme indiqué sur la figure.



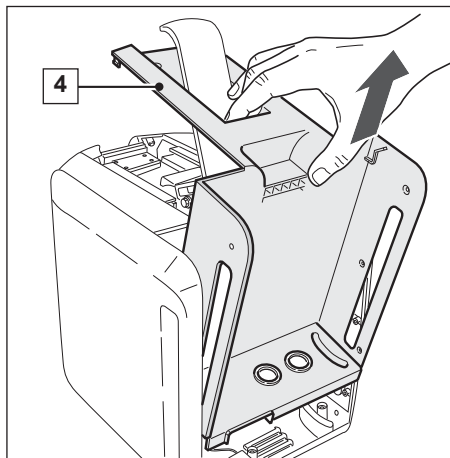
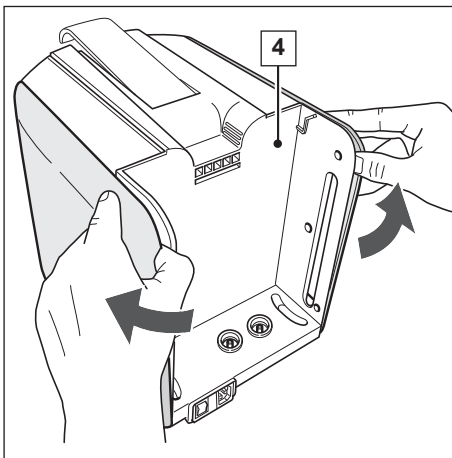


Desserrez les trois vis comme indiqué.



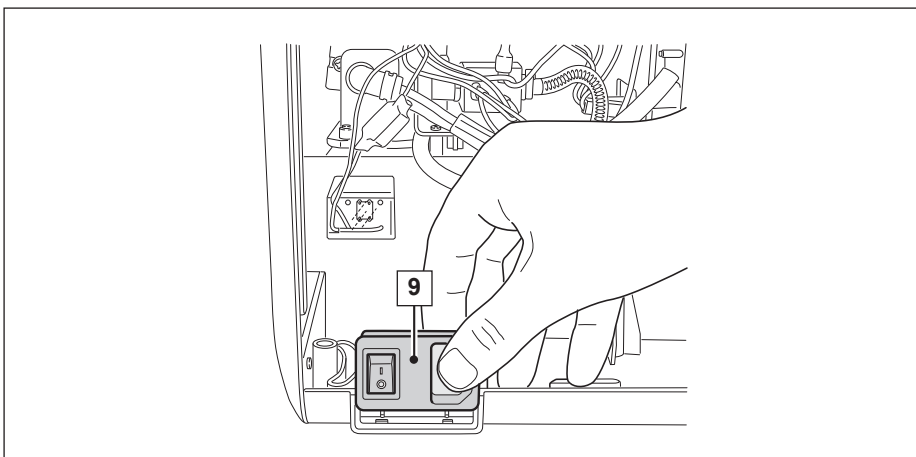
Remettez la machine en position verticale et soulevez le levier.

Soulevez le panneau supérieur/arrière (4) en le faisant sortir de son logement.



Ecartez légèrement les panneaux latéraux pour dégager le panneau supérieur/arrière (4).

Soulevez et retirez le panneau supérieur/arrière (4).

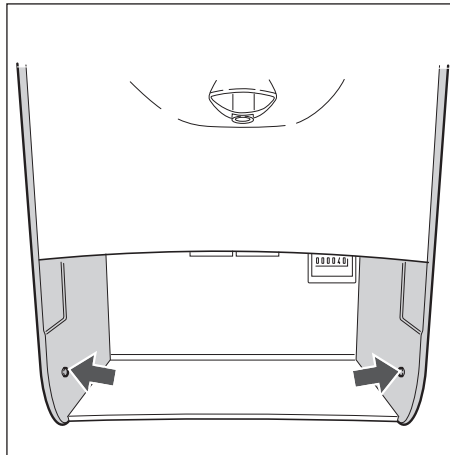
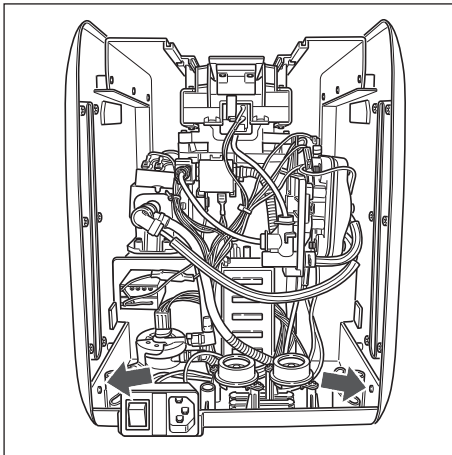


Pour un remontage correct, effectuez les opérations dans l'ordre inverse.

Remarque

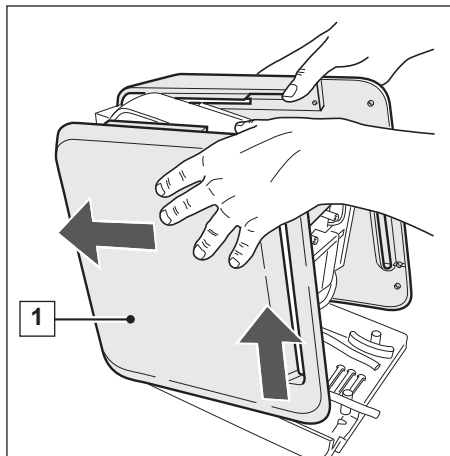
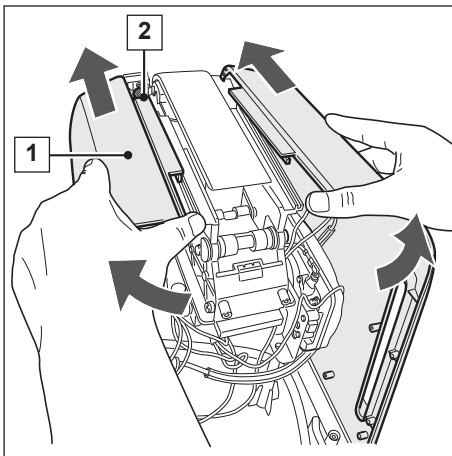
Lors du remontage du panneau supérieur/arrière (4) veillez à bien positionner le bloc de l'interrupteur marche/arrêt (9).

7.1.2. Démontage du groupe panneaux latéraux et avant



Desserrez les deux vis dans la zone arrière comme indiqué sur la figure..

Desserrez les deux vis dans la zone avant comme indiqué sur la figure.

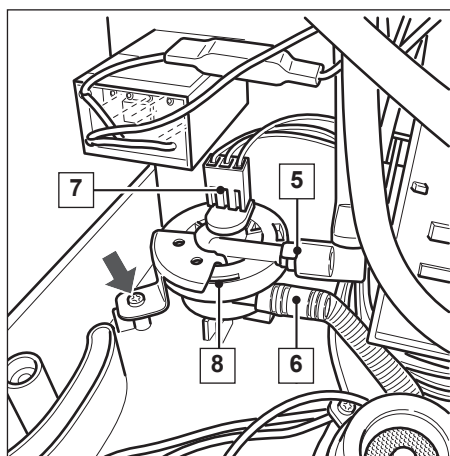
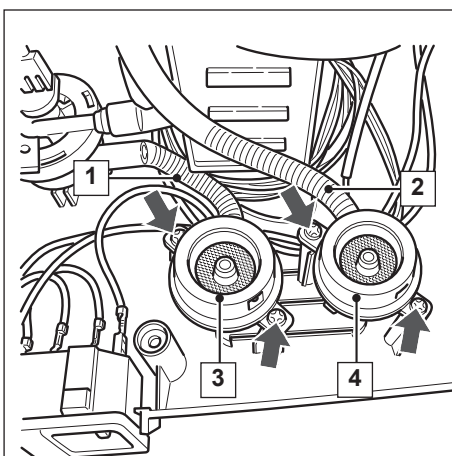


Débloquez la partie supérieure des guides situés sur le groupe de distribution café et écartez légèrement vers l'avant le groupe des panneaux (1).

Inclinez légèrement vers l'avant le groupe des panneaux (1) et retirez-le.

Pour un remontage correct, effectuez les opérations dans l'ordre inverse.

7.2. Démontage du groupe d'alimentation hydraulique

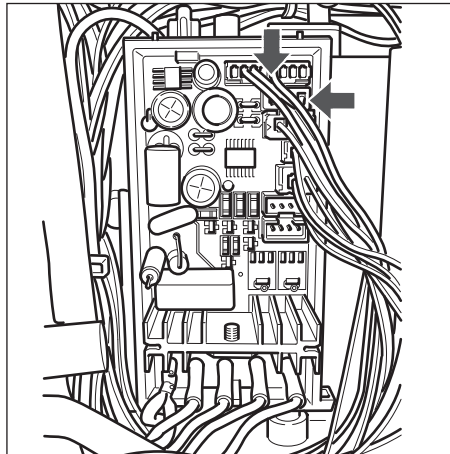
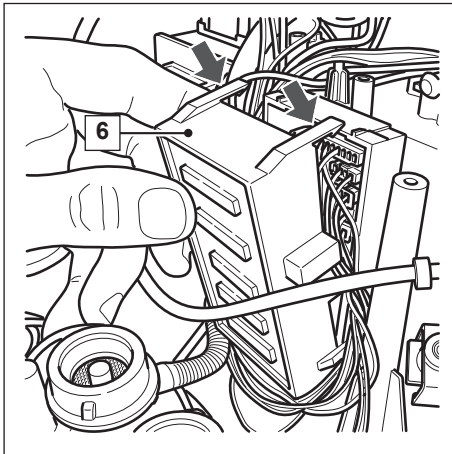


Déconnectez les tuyaux (1) et (2), desserrez les quatre vis, comme indiqué sur la figure et retirez les supports du réservoir (3) et (4).

Déconnectez les tuyaux hydrauliques (5) et (6), débranchez la connexion électrique (7), desserrez la vis comme indiqué et retirez le compteur volumétrique (8).

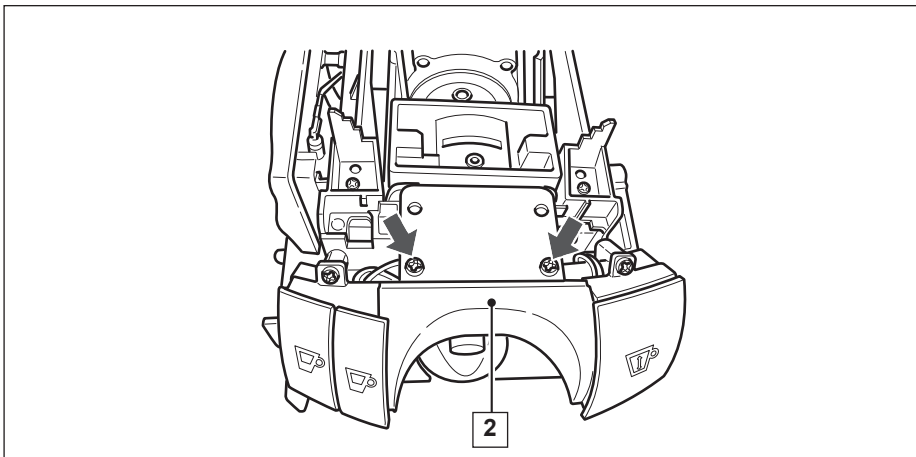


7.3. Démontage de l'interface boutons



Retirez le couvercle (1) de la carte électronique en agissant sur les ailettes comme indiqué sur la figure.

Débranchez les connexions électriques indiquées sur la figure.



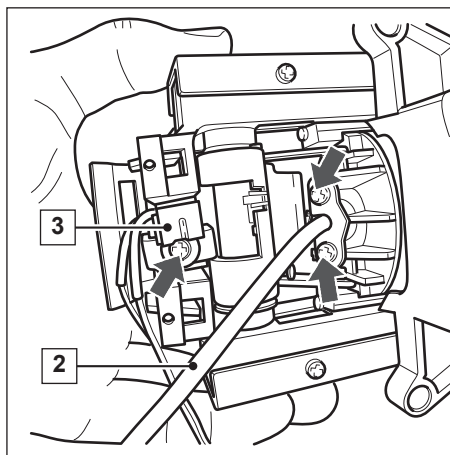
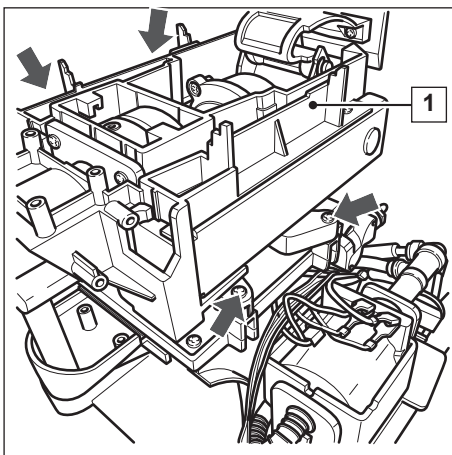
Desserrez les deux vis comme indiqué sur la figure et retirez l'interface des boutons (2).



7.4. Démontage du groupe de distribution café

 **Avertissement**

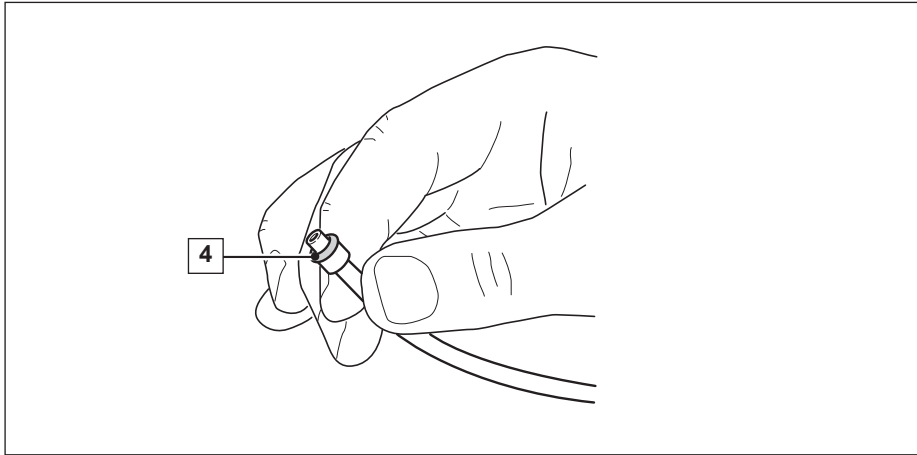
Avant d'intervenir, attendez que la chaudière se refroidisse.




Desserrez les quatre vis comme indiqué, deux sur chaque côté de la machine, et sortez le groupe de distribution (1).



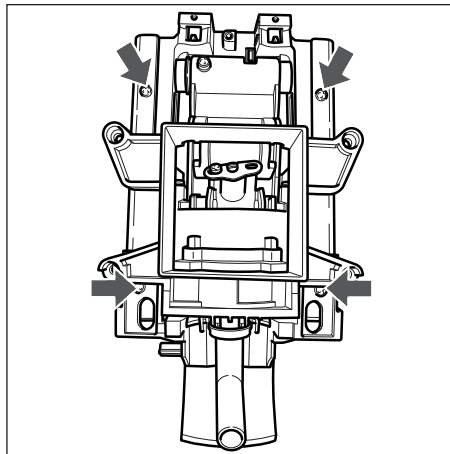
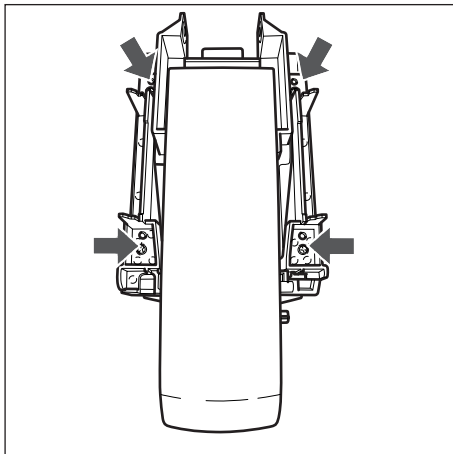
Desserrez les trois vis comme indiqué pour déconnectez le tuyau hydraulique (2) et retirez le micro-rupteur du levier (3).



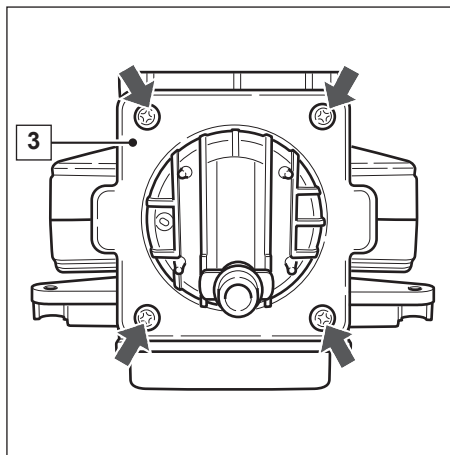
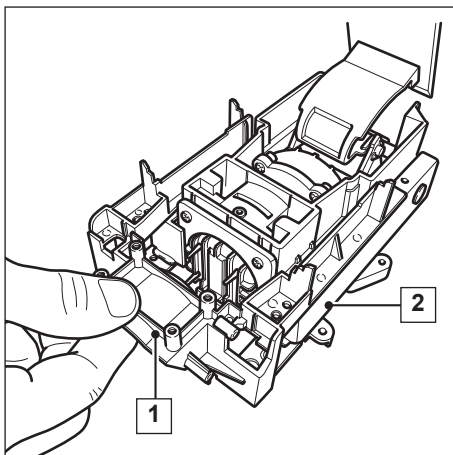
 **Remarque** _____
Récupérez les joints (4) et placez-les dans les tuyaux comme indiqué sur la figure.

Si les joints sont usagés il faut les remplacer.

7.4.1. Démontage du piston du groupe de distribution



Desserrez les huit vis comme indiqué.



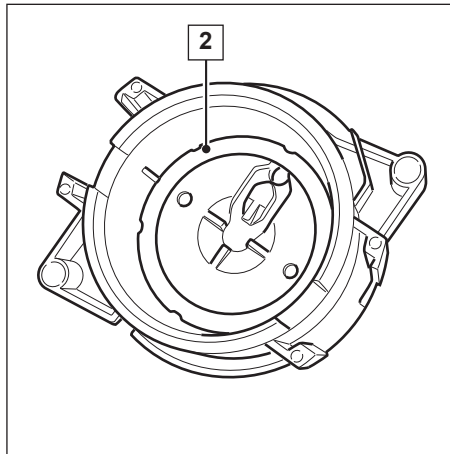
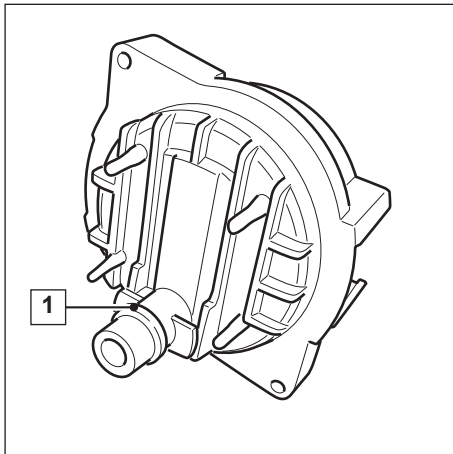
Retirez le support du groupe (1) et les plaques métalliques latérales (2).

Desserrez les quatre vis comme indiqué et retirez le support du cylindre (3).

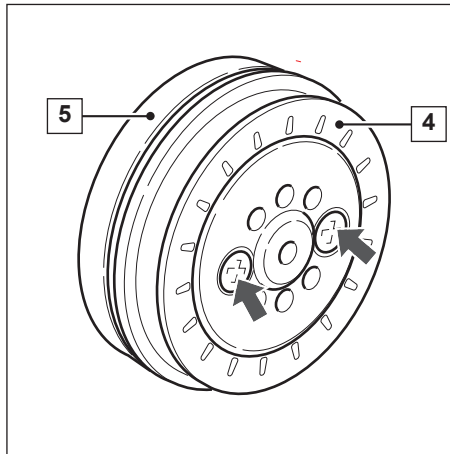
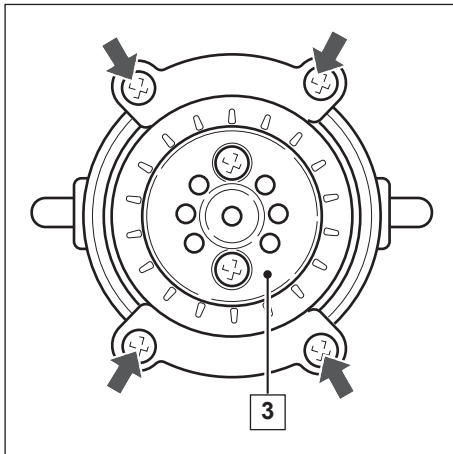


Pour un remontage correct, effectuez les opérations dans l'ordre inverse.

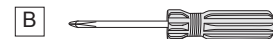
7.4.2. Démontage du joint torique de la chambre d'infusion



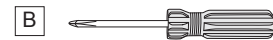
Retirez les joints (1) et (2) à l'aide d'un outil approprié.



Desserrez les quatre vis comme indiqué et enlevez le cylindre (3).



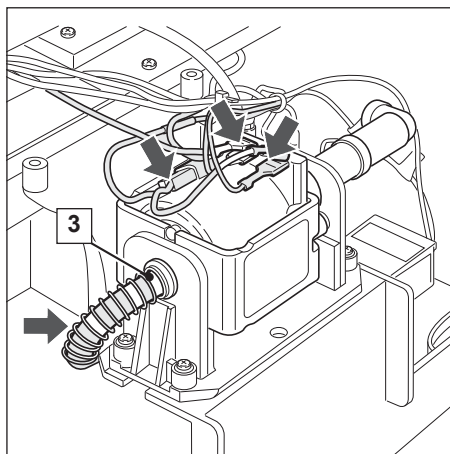
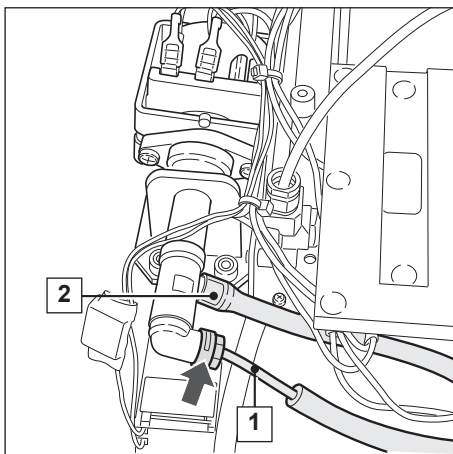
Desserrez les deux vis comme indiqué et retirez les joints (4) et (5).



7.5. Démontage du groupe pompe

Avertissement

Avant d'intervenir, attendez que la chaudière se refroidisse.



Tournez la fixation à baïonnette comme indiqué et déconnectez le tuyau (1).



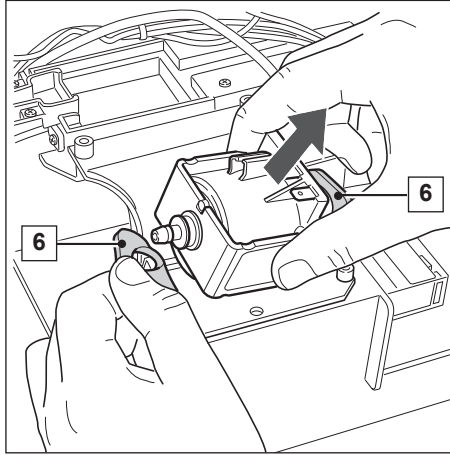
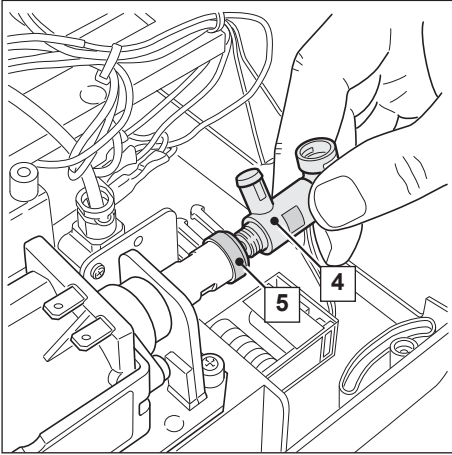
Déconnectez le tuyau d'évacuation (2).

Remarque

Lors du remontage du tuyau d'évacuation (2) veillez à bien le positionner jusqu'au fond.

Retirez le ressort comme indiqué et déconnectez le tuyau (3).

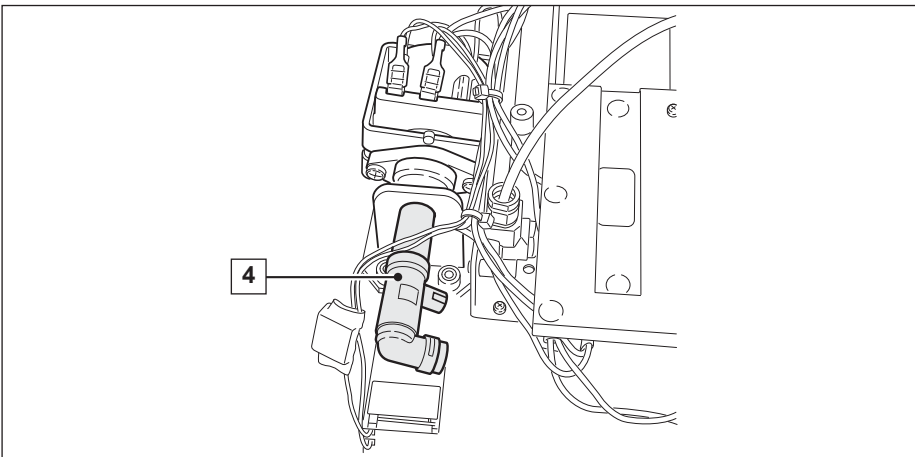
Déconnectez les cosses Faston et le protecteur thermique comme indiqué sur la figure.



Desserrez et retirez la vanne d'amorçage (4).
Retirez le cliquet (5).



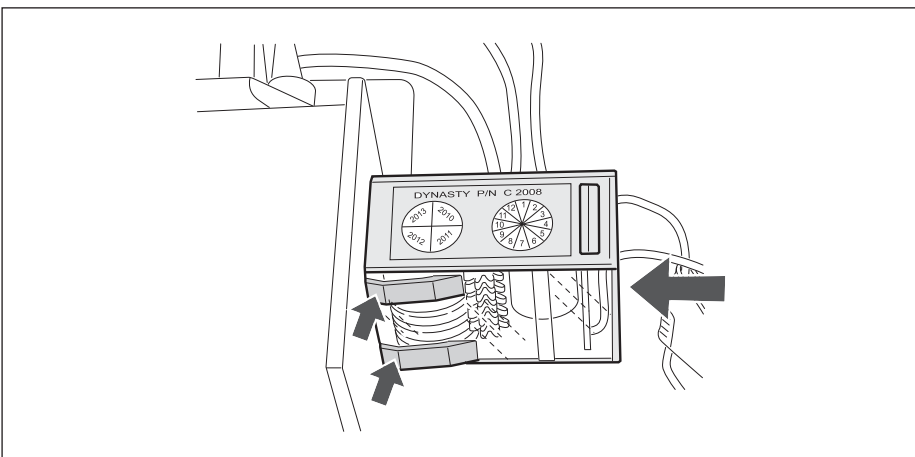
Retirez la pompe en la sortant des supports en caoutchouc anti-vibratoires (6).



Remarque
Lors du remontage de la vanne d'amorçage (4) vérifiez qu'elle soit bien positionnée comme indiqué sur la figure.

Pour un remontage correct, effectuez les opérations dans l'ordre inverse

7.6. Démontage du compteur d'impulsions

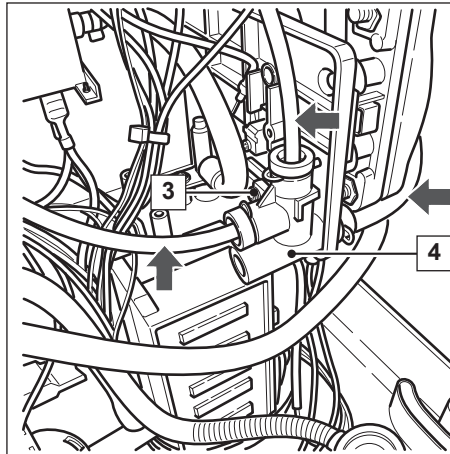
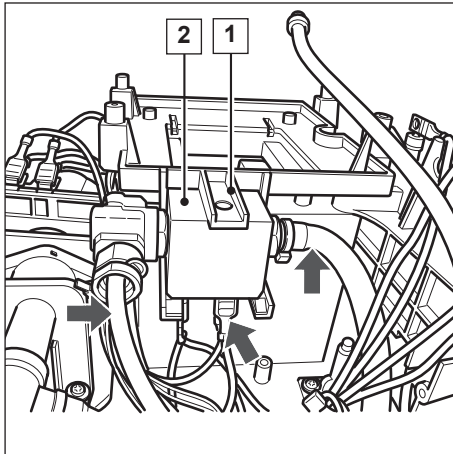


Débranchez les connexions électriques, appuyez sur les ailettes et poussez le compteur d'impulsions comme indiqué sur la figure.

7.7. Démontage du groupe électrovanne

Avertissement

Avant d'intervenir, attendez que la chaudière se refroidisse.



Débranchez les connexions électriques et les tuyaux hydrauliques comme indiqué sur la figure. Retirez l'électrovanne (2) en utilisant le levier (1).

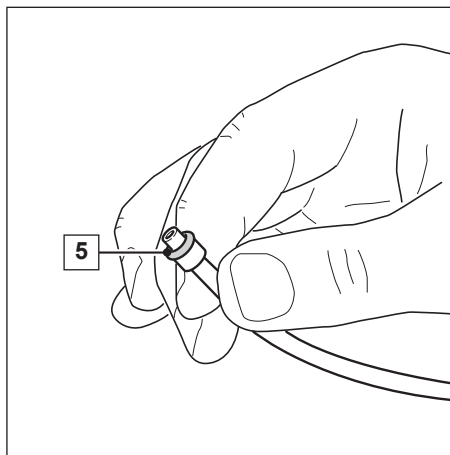
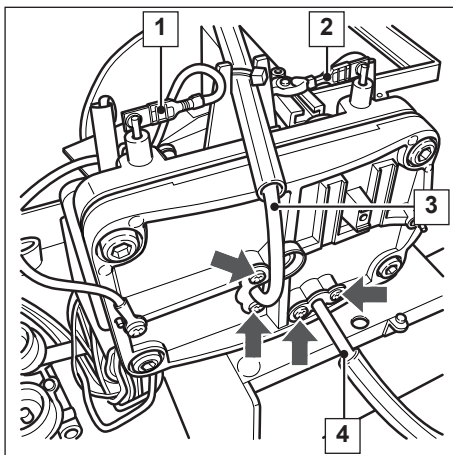
Desserrez la vis (3), déconnectez les tuyaux hydrauliques et retirez le groupe des électrovannes à 4 voies (4).



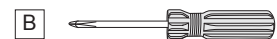
7.8. Démontage du groupe chaudière

Avertissement

Avant d'intervenir, attendez que la chaudière se refroidisse.



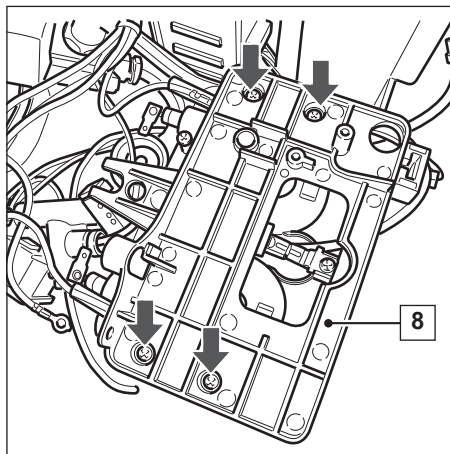
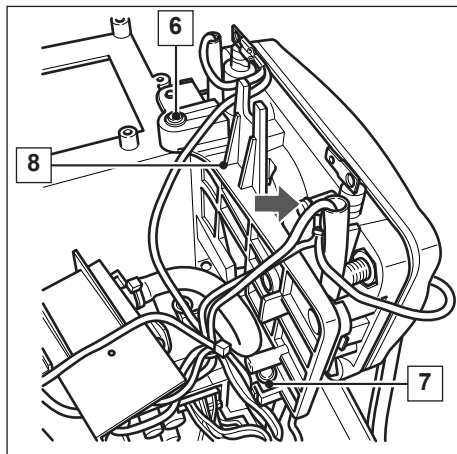
Débranchez les cosses Faston (1) et (2). Desserrez les vis et déconnectez les tuyaux hydrauliques (3) et (4) comme indiqué sur la figure.



Remarque

Récupérez les deux joints (5) et placez-les dans les tuyaux (3) et (4) comme indiqué sur la figure.

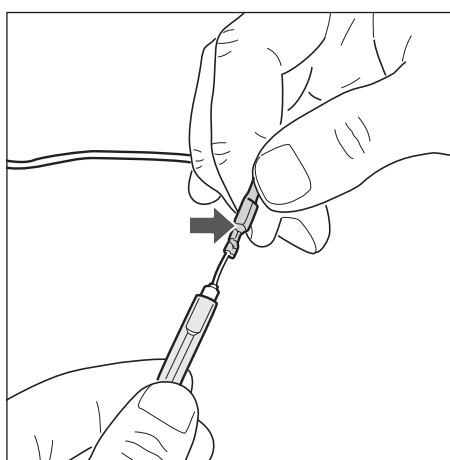
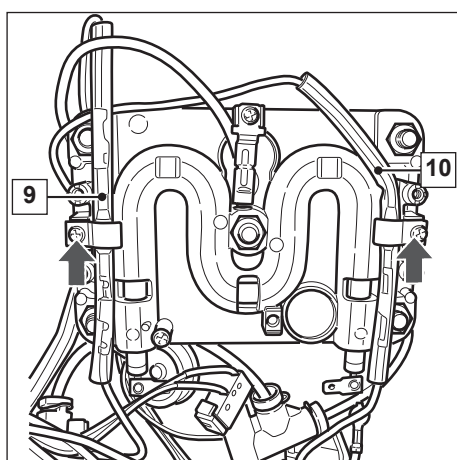
Si les joints sont usagés il faut les remplacer.



Desserrez la vis et débranchez le câble de masse correspondant comme indiqué sur la figure.
Desserrez les deux vis (6) et (7) et retirez le support (8) avec la chaudière.



Desserrez les quatre vis comme indiqué et retirez le support (8).



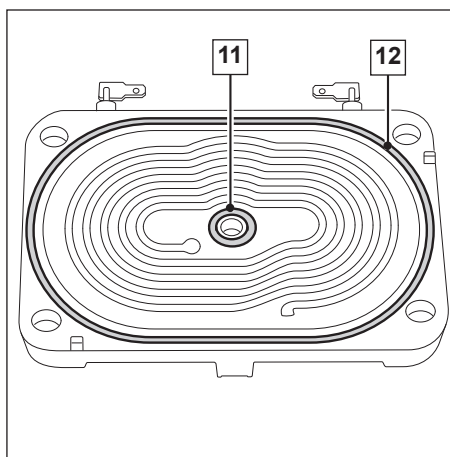
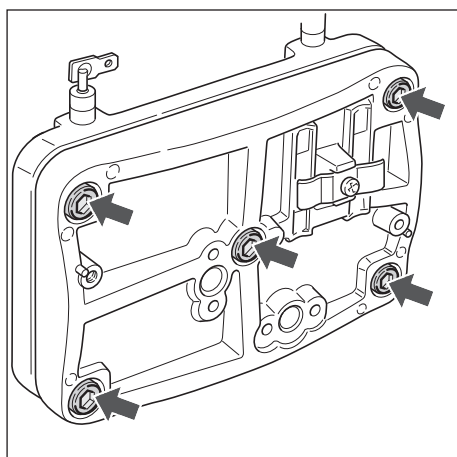
Desserrez les vis comme indiqué sur la figure pour débloquer les gaines (9) et (10).



Remarque

Lors du remontage des gaines (9) et (10) veillez à ce que le bulbe du fusible thermique soit bien installé sous la pièce de retenue du tuyau.

Pour remplacer les fusibles thermiques il faut les sortir des gaines (9) et (10) et débrancher les cosses Faston correspondantes comme indiqué sur la figure.

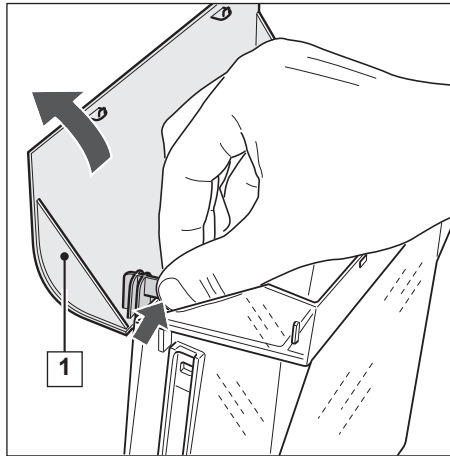
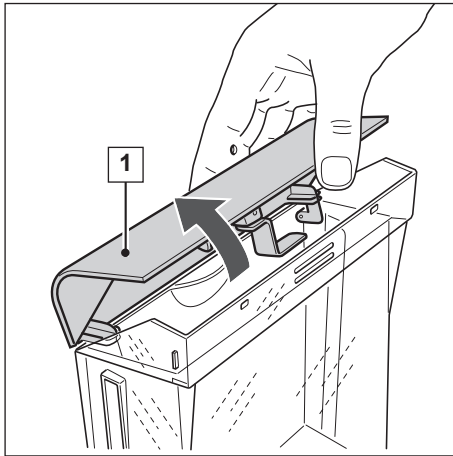


Desserrez les cinq vis comme indiqué sur la figure pour démonter la chaudière.



Retirez le joint torique (11) et le joint (12) à l'intérieur de la chaudière.

7.9. Démontage du réservoir

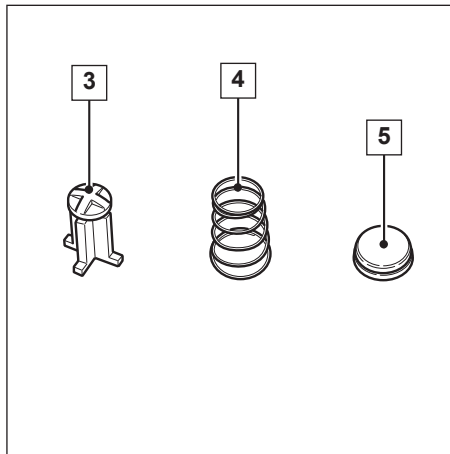
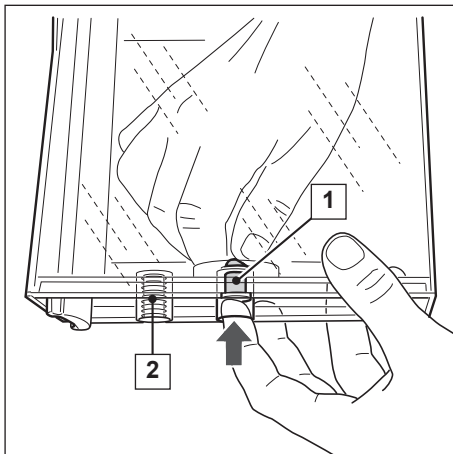


Soulevez le couvercle (1).

Appuyez sur l'ailette comme indiqué sur la figure et retirez le couvercle (1).

Pour un remontage correct, effectuez les opérations dans l'ordre inverse.

7.9.1. Démontage des joints des soupapes du réservoir



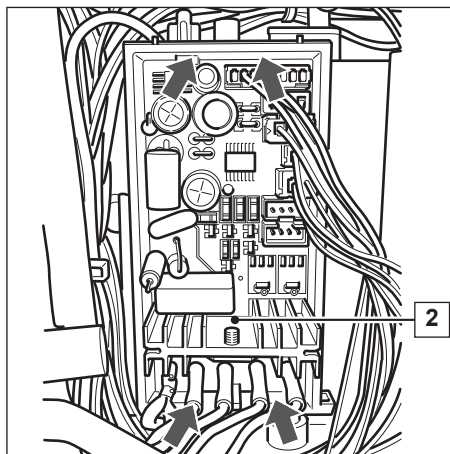
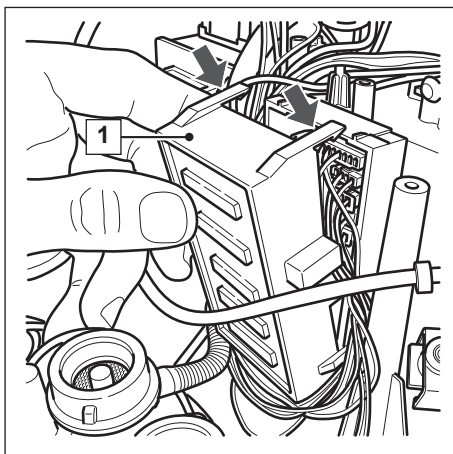
Appuyez sur la soupape (1) placée sur le fond du réservoir et retirez le joint qu'il y a dedans.

Effectuez la même opération pour la soupape (2).

La soupape de réservoir complète se compose d'une soupape (3), un ressort (4) et un joint (5).

Pour un remontage correct, effectuez les opérations dans l'ordre inverse.

7.10. Démontage de la carte électronique



Retirez le couvercle (1) en agissant sur les ailettes comme indiqué sur la figure.

Débranchez toutes les connexions électriques de la carte électronique (2).

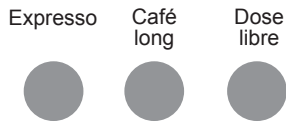
Appuyez sur les points indiqués avec un outil approprié et enlevez la carte (2).

8. CONFIGURATION

8.1. Logiques de fonctionnement

Machine éteinte

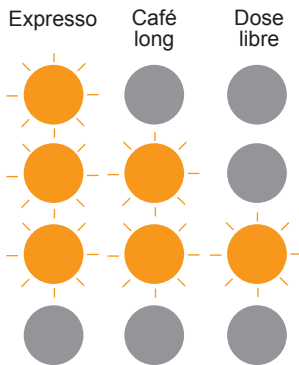
Dans ce mode, les trois boutons dose sont éteints.



Cycle de chauffage

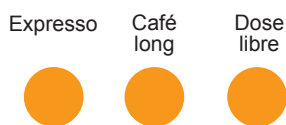
Au moment du démarrage de la machine le cycle de chauffage commence.

Les boutons de distribution clignotent en continu comme illustré dans la séquence ci-dessous. (Clignotement à 2 Hz)



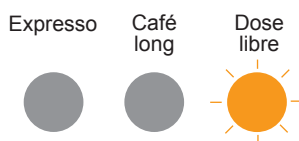
Machine prête

Une fois le cycle de chauffage terminé, la machine passe en mode « machine prête ». Les trois boutons sont allumés fixes.



Economie d'énergie

Au bout de trente minutes d'inactivité, la machine passe en mode « économie d'énergie ». Le bouton dose libre clignote. (Clignotement à 2 Hz).



Appuyez sur n'importe quel bouton ou soulevez le levier de la capsule pour sortir du mode « économie d'énergie ».

Distribution de café

En appuyant sur un des trois boutons disponibles pour la distribution du café, le bouton enfoncé commence à clignoter. (Clignotement à 2 Hz).

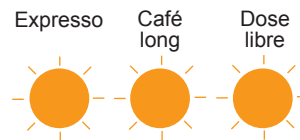
Remise à zéro de doses de café

Pour effacer les doses réglées et rétablir la configuration d'usine, il faut appuyer sur les boutons « espresso » et « café long » en même temps pendant cinq secondes.

8.2. Signaux d'alarme et défauts

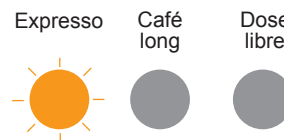
Défaut sonde NTC

Si les trois boutons de distribution clignotent simultanément, il faut remplacer la sonde NTC. (Clignotement à 2 Hz).



Manque d'eau dans le réservoir

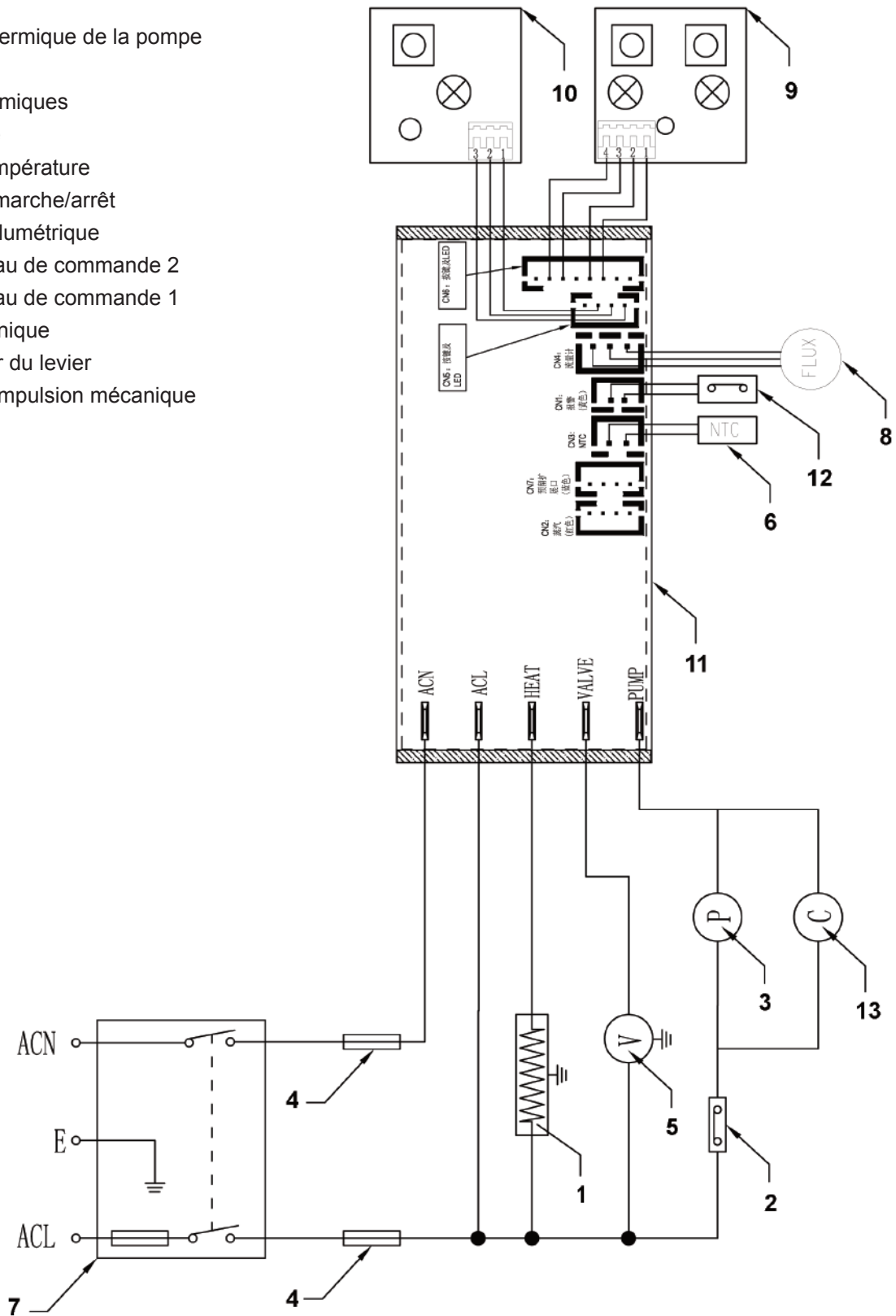
Si en appuyant sur un des boutons de distribution du café, le bouton enfoncé commence à clignoter (clignotement à 2 Hz), il faut remplir le réservoir et appuyer de nouveau sur le bouton sélectionné.



9. SCHEMAS

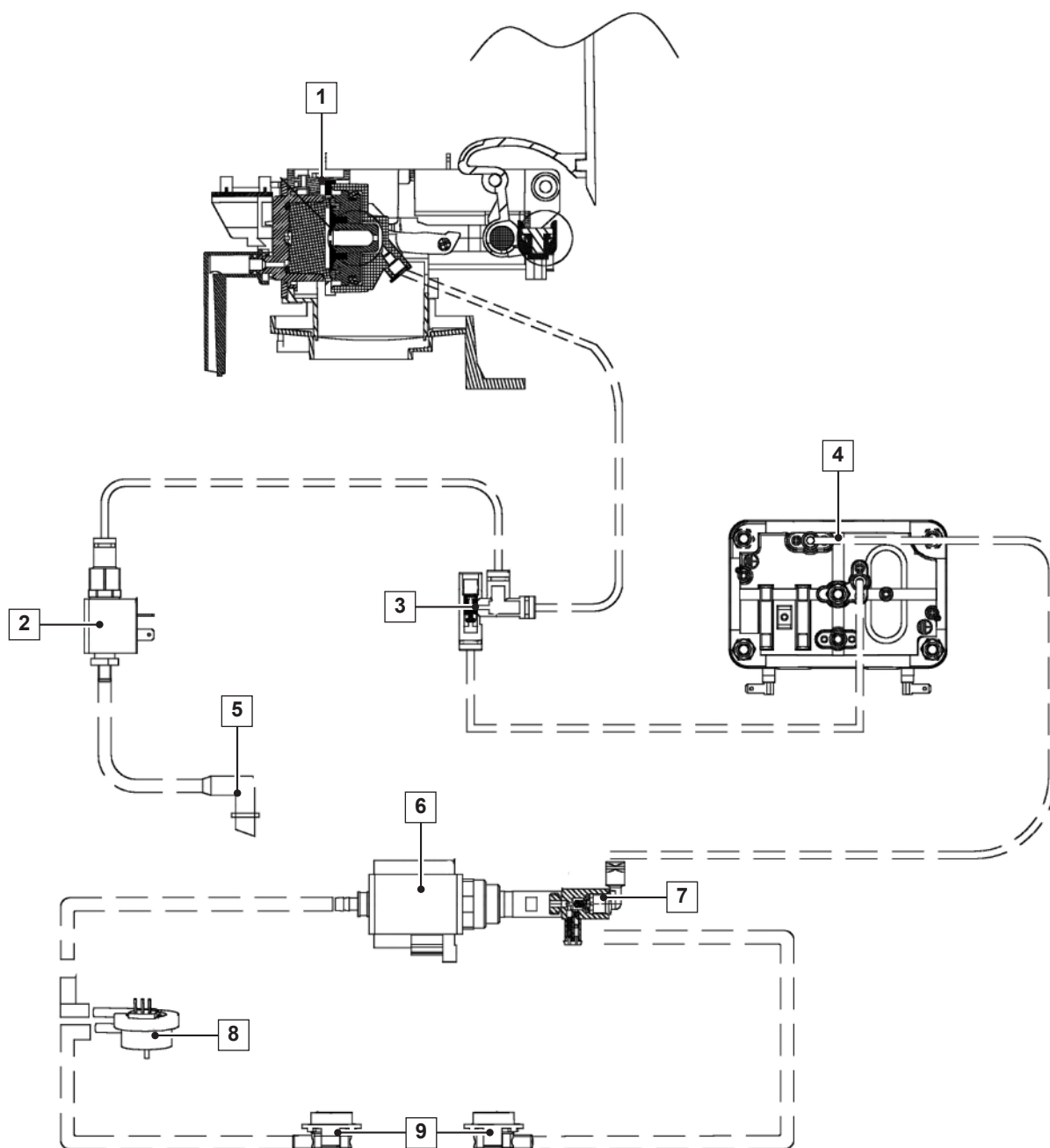
9.1. Schéma électrique

- 1) Thermobloc
- 2) Protecteur thermique de la pompe
- 3) Pompe
- 4) Fusibles thermiques
- 5) Electrovanne
- 6) Sonde de température
- 7) Interrupteur marche/arrêt
- 8) Compteur volumétrique
- 9) Carte panneau de commande 2
- 10) Carte panneau de commande 1
- 11) Carte électronique
- 12) Microrrupteur du levier
- 13) Compteur d'impulsion mécanique



9.2. Schéma hydraulique

- 1) Groupe de distribution
- 2) Electrovanne 2 voies
- 3) Soupape de distribution
- 4) Chaudière
- 5) Décharge
- 6) Pompe
- 7) Soupape de sécurité
- 8) Compteur volumétrique
- 9) Entrée/sortie réservoir



10. CONTROLES ET MAINTENANCE

10.1. Maintenance périodique et extraordinaire

Avertissement

Pour éviter la formation de moisissures à l'intérieur de la chambre d'infusion, il est conseillé de soulever le levier pour décharger la capsule usagée dans le tiroir de récupération de capsules après toute distribution de café.

Avertissement

Afin d'éviter que les capsules se coincent dans la chambre d'infusion, il est conseillé de vider le tiroir de récupération des capsules usagées tous les deux/trois jours ou après 10 capsules distribuées.

Avant de distribuer une boisson autre que du café (par exemple thé ou café d'orge), il est conseillé de nettoyer le circuit hydraulique.

Appuyez alors sur le bouton de distribution pendant quelques secondes en faisant sortir de l'eau chaude par le bec de distribution.

Attention

Lors de l'appui sur le bouton de distribution pour nettoyer le circuit hydraulique, il faut veiller à ne pas mettre les mains sous le bec de distribution. Danger de brûlures.

Pour prévenir la formation de calcaire, il est conseillé d'utiliser un filtre Aqua Aroma Crema Brita.

10.2. Nettoyage

Il est conseillé de :

- rincer le réservoir d'eau tous les jours;
- vider et nettoyer le tiroir des capsules usagées tous les deux/trois jours ou après 10 cafés distribués.

Lavez les composants (sauf ceux électriques) à l'eau froide/tiède et chiffons/éponges non abrasifs.

Avertissement

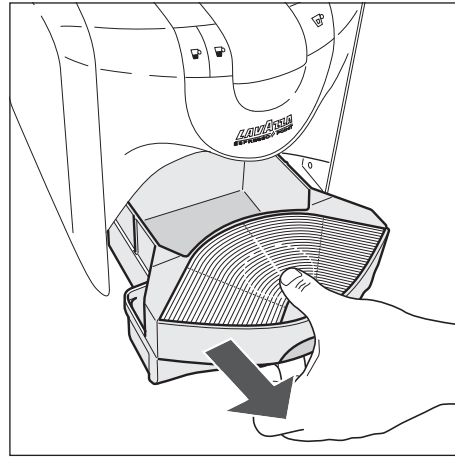
N'utilisez jamais de détergents alcalins, solvants, alcool ou substances agressives ou de fours pour sécher les composants de la machine.

10.2.1. Nettoyage du bec de distribution

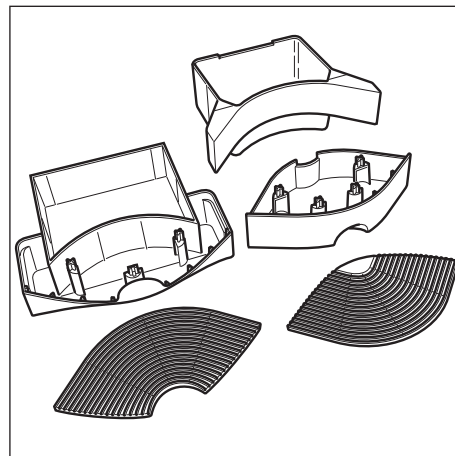
Effectuez une fois par semaine la procédure de distribution café sans introduire la capsule.

10.2.2. Nettoyage du tiroir de récupération de gouttes/capsules usagées.

Retirez le tiroir complet.



Séparez et lavez les composants du tiroir complet comme indiqué sur la figure.



10.3. Détartrage

La formation de calcaire est une conséquence normale de l'utilisation de la machine; le détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois d'utilisation de la machine et/ou lorsqu'une réduction du débit d'eau est détectée.



Remarque

Pour détartrer la machine, utilisez un produit détartrant pour machines à café non toxique et/ou non nocif disponible sur le marché.

Attention

N'utilisez en aucun cas le vinaigre comme détartrant.

Pour effectuer le détartrage il faut :

- Vider le réservoir et le remplir avec une solution d'eau et détartrant selon les instructions figurant sur l'emballage du produit détartrant, allumer la machine et placer un récipient sous le bec de distribution.
- Appuyer sur le bouton de distribution café et faire couler une tasse.
- Eteindre la machine, laisser reposer 10-15 minutes et répéter les deux premières opérations jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- Laver et remplir le réservoir d'eau froide potable, le remettre en place et placer un récipient sous le bec de distribution.
- Attendre le chauffage de la machine, appuyer sur le bouton de distribution café jusqu'au vidage du réservoir.

11. RECHERCHE DES PANNES

11.1. Détection et résolution des problèmes les plus courants

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée au réseau électrique.	Vérifiez le branchement des prises.
	Le fusible est grillé.	Remplacez le fusible.
La machine s'allume mais ne distribue pas de café.	La pompe est hors service.	Remplacez la pompe.
	Le protecteur thermique de la pompe s'est déclenché.	Vérifiez le protecteur thermique.
	Electrovanne en panne.	Vérifiez l'électrovanne.
La machine distribue de l'eau au lieu du café.	Le levier de chargement de la capsule est soulevé.	Baissez le levier de chargement de la capsule.
	Capsule absente.	Insérez la capsule.
La machine distribue de l'eau sale mélangé à du café.	Perte de performance de la pompe.	Remplacez la pompe.
	Le joint torique interne à la cambre est détérioré.	Remplacez le joint torique.
La machine emploie trop de temps pour chauffer.	Il y a trop de calcaire dans l'appareil.	Détartrez l'appareil.
La pompe est trop bruyante.	Il manque de l'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau potable.
Le levier de chargement capsules n'atteint pas la position de fermeture.	Le tiroir des capsules usagées est plein.	Videz le tiroir de récupération de capsules usagées.
	Capsule mal insérée.	Soulevez le levier de chargement et introduisez bien la capsule.
Le café est froid.	La chaudière est défectueuse.	Remplacez le thermostat ou la résistance.
La machine ne distribue pas le produit et le bouton clignote.	Il manque de l'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau potable.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le café coule trop vite, il n'y a pas de formation de mousse sur l'expresso.	La capsule a déjà été utilisée.	Insérez une nouvelle capsule.
Fuites d'eau.	Circuit hydraulique défectueux.	Vérifiez si le circuit hydraulique est endommagé.
Fuites d'eau du réservoir.	Joint du raccord de réservoir usagés.	Remplacez les joints.
Les trois boutons de distribution clignotent simultanément.	Système de chauffage d'eau endommagé.	Vérifiez le système de chauffage d'eau.