



Machine à café
EKV 6600.0

Manuel de service: H6-72-01

Responsable: M. Kühne
Email: mario.kuehne@kueppersbusch.de
Tél.: (0209) 401-756
Fax: (0209) 401-743
Date: 29.03.2007

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

Sommaire

1. Sécurité	5
2. Consignes de sécurité	6
3. Vue d'ensemble de votre appareil	7
4. Caractéristiques techniques	9
4.1 Généralités	9
5. Encastrement	10
5.1 Consignes d'encastrement.....	10
5.2 Cote d'encastrement EKV 6600.0	10
5.3 Encastrement dans un placard en hauteur	11
5.4 Encastrement dans une armoire haute	11
6. Configuration des touches	13
6.1 Configuration des touches prédéfinie.....	13
6.2 Configuration des touches en mode de programmation	13
7. Paramètres de l'utilisateur	14
8. Équipement	16
8.1 AromaControl	16
8.2 Réservoir d'eau	16
8.3 Moulin.....	17
8.4 Groupe de percolation.....	17
8.5 Deux systèmes de chauffage séparés	17
8.6 Accessoires	17
9. Filtre à eau AquaPrima	18
9.1 Principe de fonctionnement.....	18
9.2 Insertion du filtre à eau AquaPrima	19
10. Accès aux différents éléments	20
10.1 Bec d'écoulement du café	21
10.2 Verrouillage de la porte	22
10.3 AromaControl	23
10.4 Support de clapet	23
10.5 Buse à eau chaude	24
10.6 Tamis du groupe de percolation.....	25
11. Entretien et maintenance	26
11.1 Nettoyage	26
11.2 Détartrage	28

12. Que faire lorsque...	30
12.1 ... le message « Réservoir d'eau » ne s'affiche pas ?	30
12.2 ... le message « Purger » reste affiché en permanence ?	30
12.3 ... si de l'eau ne sort pas ou à une pression insuffisante ?	31
12.4 ... le bac de récupération tombe ?	32
12.5 ... le bac à grains ne se ferme pas ?	32
12.6 ... le café s'écoule irrégulièrement ou sans débit ?	32
12.7 ... le café à un goût amer ?	32
12.8 ... le café a trop peu de goût ?	33
12.9 ... le café à un goût rance ?	33
12.10 ... le café n'a pas de jolie crème ?	33
12.11 ... des anomalies surviennent pendant le fonctionnement ?	34
12.12 ... il s'affiche les messages suivants ?	34
13. Programmes de test et de diagnostic	35
13.1 Test des éléments et des fonctions	35
13.2 Test des microrupteurs	37
14. Diagramme de chauffe	38

1. Sécurité



Danger!

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié!

Les réparations non conformes peuvent présenter un danger et des dommages pour l'utilisateur !



Pour éviter tout risque d'électrocution, respectez impérativement les consignes suivantes :

- En cas d'anomalie de fonctionnement, le corps et le cadre de l'appareil peuvent être sous tension !
- Le contact avec des composants sous tension à l'intérieur de l'appareil peut entraîner des dommages corporels dangereux !
- Toujours débrancher l'appareil du secteur avant de procéder à sa réparation !
- Pour les contrôles sous tension, toujours utiliser un disjoncteur de protection pour courant de fuite !
- La résistance du conducteur de protection ne doit pas dépasser les valeurs définies par la norme ! Il est essentiel pour le bon fonctionnement de l'appareil et la protection de l'utilisateur.
- Une fois la réparation terminée, effectuer un contrôle suivant VDE 0701 ou suivant les réglementations spécifiques de votre pays !
- Une fois la réparation terminée, effectuer un essai de fonctionnement et un contrôle concernant l'étanchéité de l'appareil.



Attention !

Respectez impérativement les consignes suivantes :

- Lors de la mesure suivant VDE 0701 via la prise de branchement, l'élément chauffant (chauffe-eau) doit, compte tenu de la déconnexion sur tous les pôles (relais, pressostat), être contrôlé sur des défauts d'isolation éventuels au moyen d'une mesure directe ou alors, par une mesure du courant différentiel résiduel sur l'appareil !
- En remplaçant le dispositif d'alimentation et le puits de pompe, veiller aux arêtes tranchantes à proximité des ensembles en acier inoxydable.
- Avant toute réparation, débrancher systématiquement les appareils du secteur. En cas d'essais à effectuer sous tension, utiliser impérativement un disjoncteur de protection pour courant de fuite.



Risque de brûlure !

L'eau distribuée est très chaude ! Ne pas toucher au tube d'écoulement !

Pendant le fonctionnement, le chauffe-eau atteint une température de 98°C - 128°C.



Tranchant ! Utiliser des gants protecteurs.



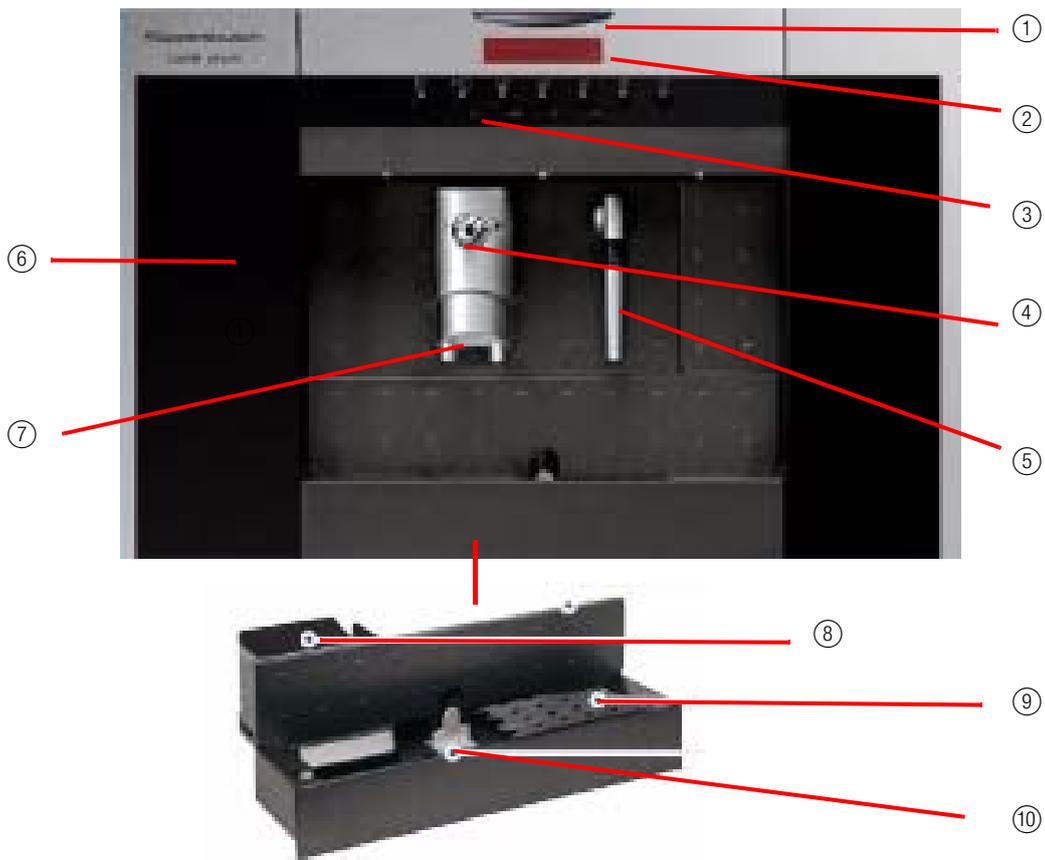
Eléments de construction sensibles à l'électrostatique !

Respecter les consignes d'utilisation !

2. Consignes de sécurité

- Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant appropriée. Ne pas tirer sur le câble pour débrancher le connecteur de la prise! Ne pas utiliser des câbles de rallonge dans des pièces humides.
- La tension secteur doit être conforme aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Recommandation: Brancher l'appareil avec un interrupteur FI.
- Afin de garantir une parfaite sécurité électrique, relier impérativement cet appareil à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels consécutifs à l'absence de mise à la terre de l'appareil.
- Le branchement au réseau électrique, la maintenance et la réparation des appareils devront être confiés exclusivement à un spécialiste dûment agréé travaillant dans le respect des consignes de sécurité en vigueur. Les travaux exécutés de manière non conforme risquent de compromettre la sécurité.
- Cet appareil ne devra être installé et raccordé au réseau électrique et à l'arrivée d'eau uniquement dans le respect de notice de montage et d'installation séparée.
- Ne jamais exposer l'appareil aux intempéries (pluie, neige, gel) et ne pas l'utiliser avec des mains mouillées.
- Avant tous travaux de nettoyage, de réparation ou de remplacement de composants, mettre l'appareil hors tension (couper le fusible!).
- Utiliser l'appareil uniquement à l'état monté!
- Cet appareil est destiné à préparer des cafés, des expressos, de l'eau chaude, à faire mousser le lait et à chauffer des boissons à la vapeur pour utilisations domestiques. En cas d'utilisation non conforme à la destination prévue, ou en cas de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages.
- Ne jamais mettre en service un appareil défectueux ou un appareil dont le câble d'alimentation est défectueux. Le fabricant du produit décline toute responsabilité ou paiement de dommages-intérêts pour les dommages consécutifs à une mauvaise installation, à une maintenance insuffisante ou l'absence de maintenance.
- Un fonctionnement parfait implique le chauffage de certains éléments, comme le tuyau d'écoulement de l'eau et le groupe de percolation. **Attention, risque de se brûler!**
- Faire particulièrement attention lorsque l'on travaille sur le tuyau d'écoulement d'eau chaude ou le groupe de percolation: Ne laissez pas votre main dessous et attendez que les pièces brûlantes se soient refroidies.
- L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble d'alimentation.
- Ne pas interrompre un cycle de nettoyage de l'appareil commencé, car des résidus du produit nettoyant risqueraient de rester à l'intérieur du groupe de percolation.
- Remplir le réservoir prévu uniquement avec de l'eau potable, froide et propre ; de l'eau chaude ou d'autres liquides risquent d'endommager l'appareil.
- Changer l'eau chaque jour afin d'éviter la formation de bactéries.
- Avant toute non-utilisation prolongée, vider le réservoir d'eau et le bac à grains de café. Vider le bac de récupération et le bac à marc. Mettre l'appareil hors tension.
- Employer exclusivement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- En cas d'incendie, l'éteindre uniquement à l'acide carbonique (CO₂).
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur ou sous pression pour nettoyer l'appareil. L'appareil risque d'être tellement endommagé qu'il constitue un **danger de mort** pour vous.
- Ne jamais insérer d'objets dans les ouvertures de l'appareil (Danger! Tension électrique!).

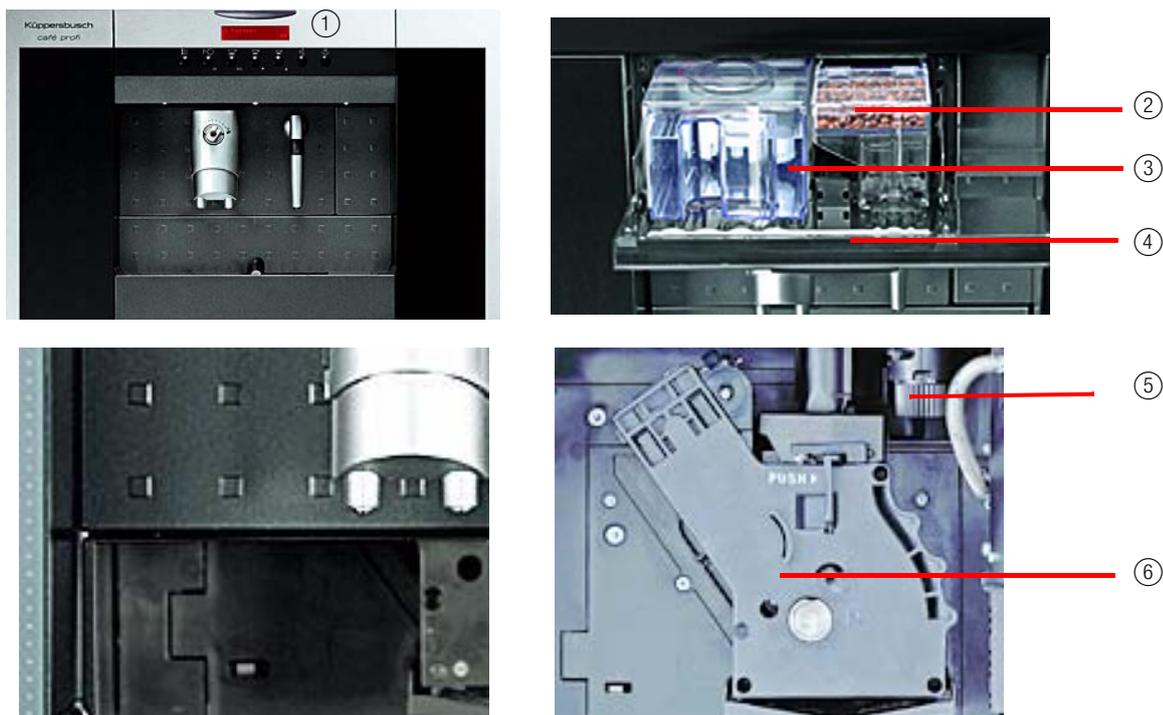
3. Vue d'ensemble de votre appareil



- ① Prise d'ouverture du tableau
- ② Écran d'affichage avec texte en clair
- ③ Tableau de commande
- ④ Sélecteur de contrôle de l'arôme
- ⑤ Buse
- ⑥ Porte de service
- ⑦ Bec d'écoulement du café

Bac de récupération

- ⑧ Bac à marc
- ⑨ Grille d'égouttement
- ⑩ Voyant « Bac de récupération »



Équipement

- ① Afficheur rouge avec texte en clair
- ② Bac à grains de café
- ③ Réservoir d'eau
- ④ Interrupteur principal
- ⑤ Molette de réglage du degré de mouture
- ⑥ Groupe de percolation

Les petits plus

- Éclairage à diodes électroluminescentes
- Coupure centralisée
- Bec d'écoulement du café réglable en hauteur
- Touches sensorielles électroniques
- Horloge électronique indiquant l'heure actuelle
- Présélection de temps
- Fonction Économie d'énergie
- Programmation du dosage pour trois types de tasses
- Distribution pour 1 ou 2 tasses
- Programme automatique de nettoyage et de détartrage
- Rinçage automatique à la mise sous et hors tension

4. Caractéristiques techniques

4.1 Généralités

L'objectif du présent manuel de service est de fournir aux techniciens du Service après-vente, qui disposent déjà des connaissances techniques requises pour réparer des machines à café, des informations spécifiques relatives au principe de fonctionnement des appareils indiqués sur la couverture.

Dimensions

Hauteur	38 cm
Largeur	59,6 cm
Profondeur	32,6 cm
Poids	13 kg
Dimensions d'encastrement (L x P x H)	560 x 450 x 381 mm

Puissance connectée en kW	1250 W
Tension en V	230 V 50 Hz
Fusible	10 A
Câble de raccordement	1,20 m
Prêt au branchement	oui

Éléments

Réservoir d'eau amovible	1,7 l
Bac à grains de café	300 g
Bac à marc	Compteur de doses 12 doses
Bac de récupération	0,8 l

Signaux d'avertissement optiques et acoustiques

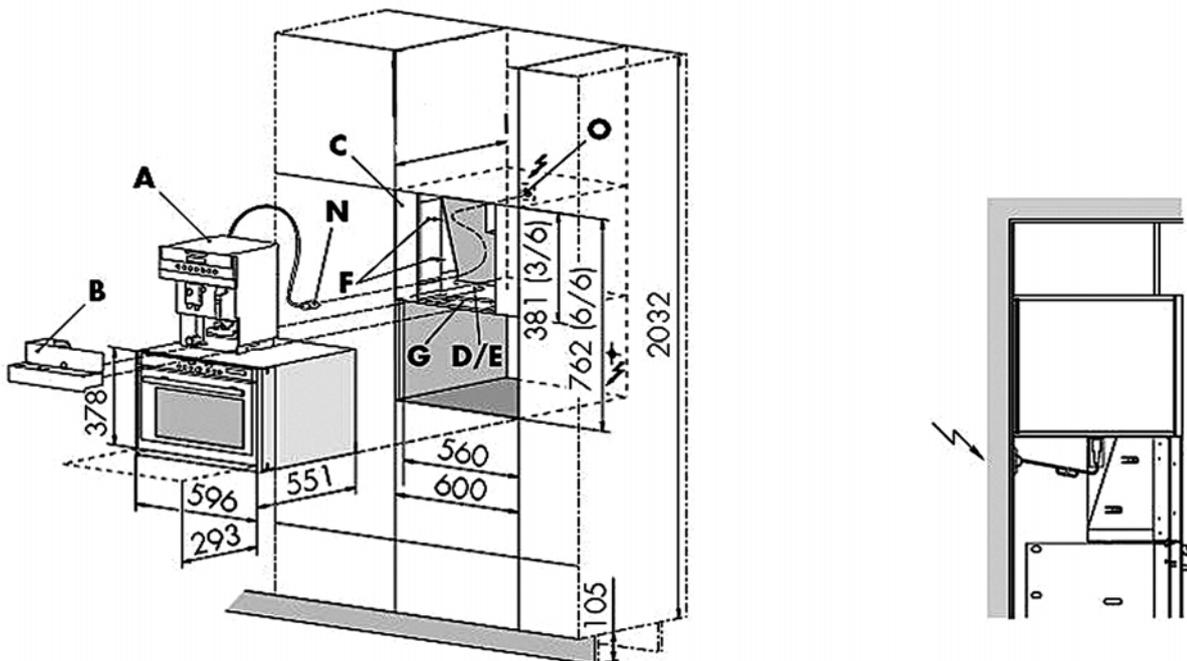
Pression de la pompe	15 bars
Moulin	à disques en céramique
Réglage en hauteur du bec d'écoulement du café	80 – 105 mm à l'arrière 155 mm
Éclairage	3 diodes

5. Encastrement

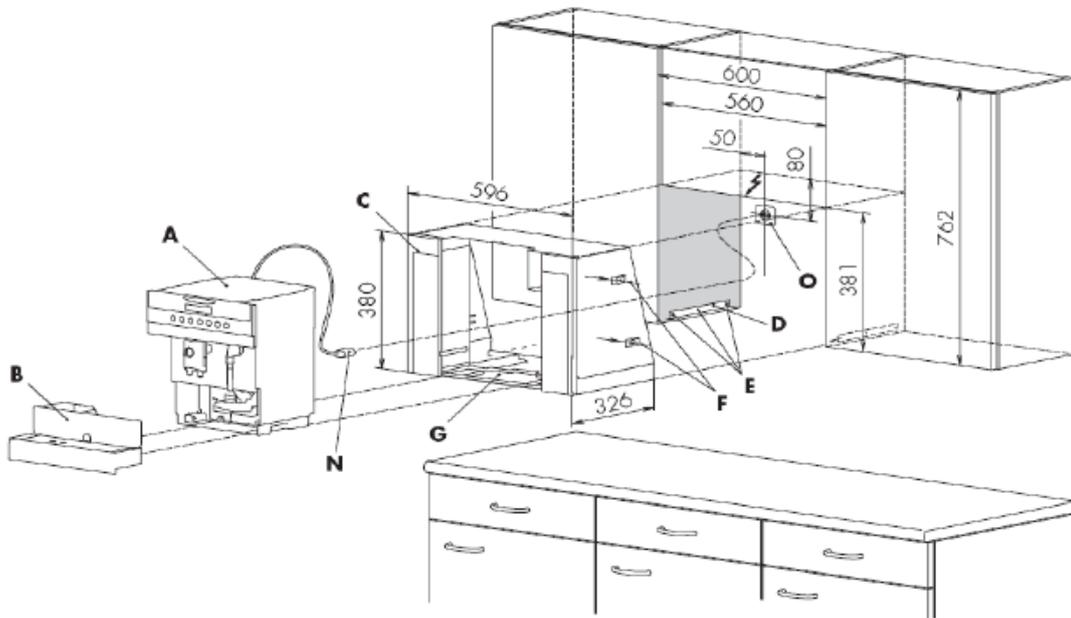
5.1 Consignes d'encastrement

- Respecter impérativement et intégralement les réglementations légales et les conditions de raccordement de la société locale de distribution d'électricité.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, s'assurer que la tension secteur est identique à la tension pour laquelle l'appareil a été conçu.
- Mettre l'appareil hors tension avant tout raccordement ou réparation. Couper le fusible.
- L'encastrement doit garantir une protection intégrale contre les contacts accidentels.
- Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant réglementaire. Le remplacement de la ligne de raccordement devra être confié exclusivement à un électricien professionnel qui travaillera dans le respect des réglementations en vigueur.
- Le respect des règles de sécurité applicables implique la présence, côté installation, d'un dispositif de séparation agissant sur tous les pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.
- L'armoire d'encastrement doit être solidement fixée au sol ou aux murs de la pièce car elle risquerait facilement de se renverser, du fait de son propre poids très important.
- Installer la machine à café automatique à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des appareils électroménagers afin d'éviter une augmentation exagérée de la température.

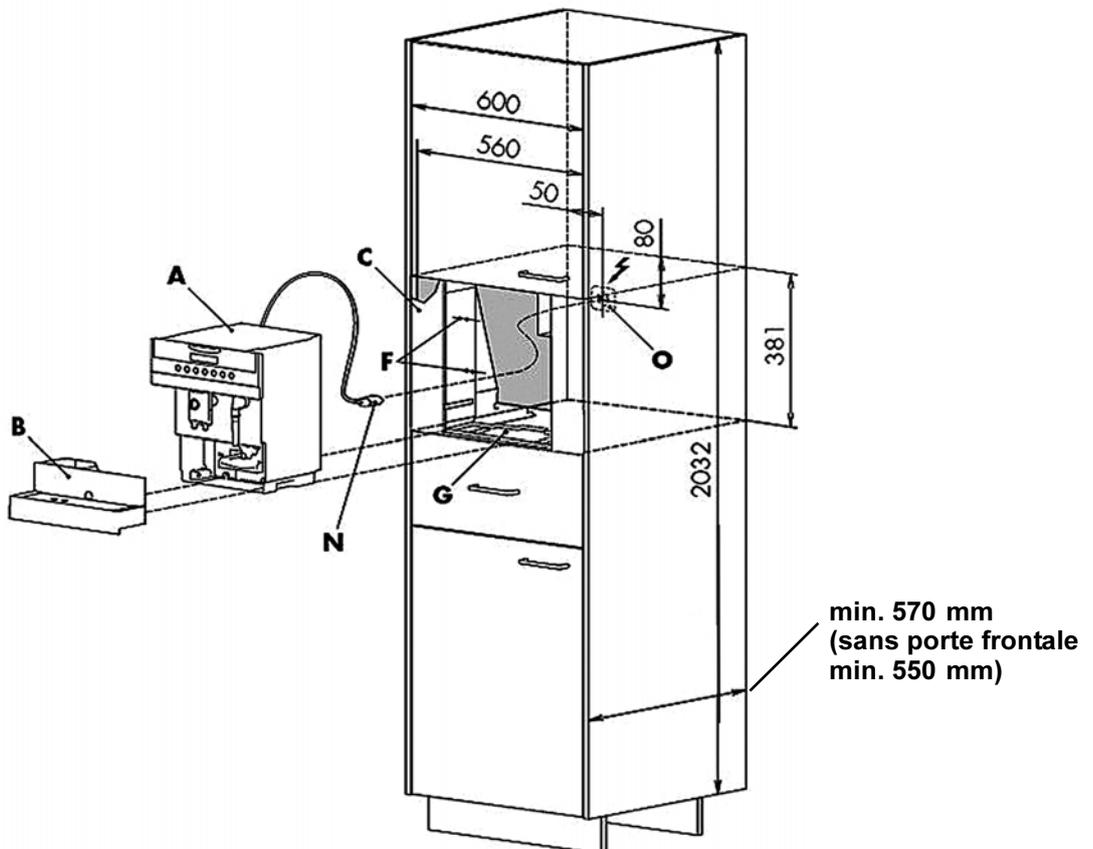
5.2 Cote d'encastrement EKV 6600.0



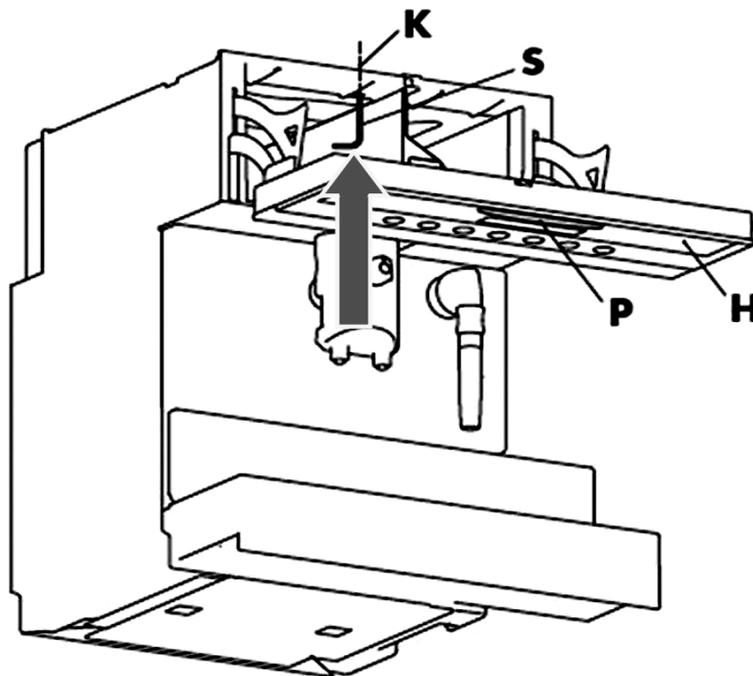
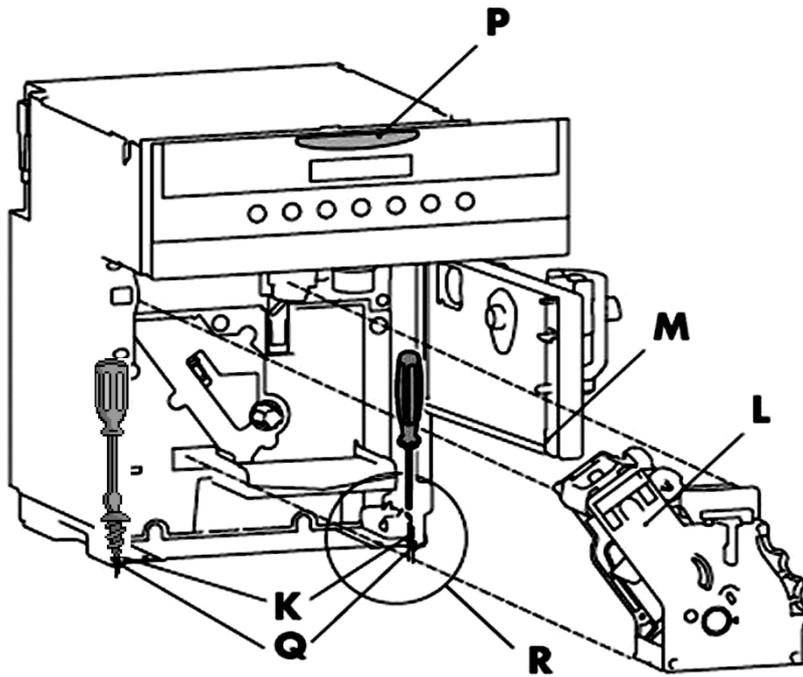
5.3 Encastrement dans un placard en hauteur



5.4 Encastrement dans une armoire haute



Les vis de réglage Q permettent d'ajuster la hauteur (largeurs d'écartement, affleurement) le cas échéant.

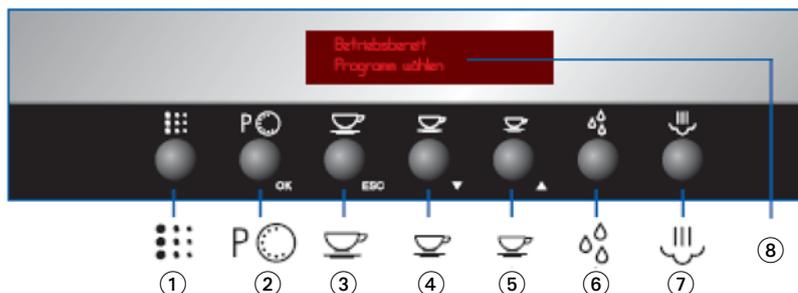


6. Configuration des touches

6.1 Configuration des touches prédéfinie

Après avoir relevé le cache du tableau de commande, vous pouvez sélectionner différents boissons par simple pression sur un bouton. La configuration des touches est prédéfinie en usine. Les touches sensorielles électroniques peuvent également être programmées selon les besoins individuels de l'utilisateur.

Préréglage en usine



- ① Détartrage
- ② Programmation — Économie d'énergie — Paramètres de l'utilisateur
- ③ Distribution pour 1 tasse Grand café
- ④ Distribution pour 1 tasse Café
- ⑤ Distribution pour 1 tasse Espresso
- ⑥ Distribution d'eau chaude
- ⑦ Distribution de vapeur
- ⑧ Écran d'affichage rouge avec à texte en clair

6.2 Configuration des touches en mode de programmation

En mode de programmation (voir au chapitre Programmation), quatre touches disposent d'une seconde fonction. Ces fonctions permettent de faire défiler toutes les options du menu :

- 1 DÉMARRER avec la touche ②
- 2 TOUCHES CURSEUR ④ et ⑤ (▼ et ▲) pour sélectionner et confirmer et augmenter/diminuer les valeurs.
- 3 CONFIRMER avec la touche ②
- 4 ANNULER avec la touche ③

7. Paramètres de l'utilisateur

1. Démarrer avec P



Annuler avec ESC

2. Sélectionner une fonction



Sélectionner



Confirmer

3. Effectuer les réglages



Sélectionner



Confirmer



Annuler

Fonction	Texte affiché	Paramètre et affichage
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	<i>ÉCONOMIE D'ÉNERGIE</i>	L'appareil se commute sur le mode d'économie d'énergie à 3-4 watts.
Rinçage Le circuit est automatiquement nettoyé à la mise sous tension. Le café se prépare toujours avec de l'eau fraîche.	<i>RINÇAGE</i>	<i>MARCHE - ARRÊT</i> Un rinçage est activé lorsque la température du chauffe-eau tombe au-dessous de 40°.
Langue Sélection de la langue des textes affichés en clair. Vous avez le choix entre: allemand, français, anglais, espagnol et néerlandais	<i>LANGUE</i>	<i>DEUTSCH - FRANÇAIS</i>
Contraste	<i>CONTRASTE</i>	Le contraste pour l'affichage du texte en clair peut être réglé sur 10 niveaux.
Éclairage	<i>ECLAIRAGE</i>	Allumer ou éteindre l'éclairage avec MARCHE ou ARRÊT
Dureté de l'eau	<i>DURETÉ EAU</i>	La dureté de l'eau peut être réglée sur 4 niveaux.
Filtre à eau	<i>FILTRE À EAU</i>	<i>OUI NON RESET</i> Présence d'un filtre à eau (oui - non): ce paramètre ne sera défini qu'à la première mise en place du filtre à eau: Il faut ensuite sélectionner la fonction « Reset » après chaque changement de filtre.
Température	<i>TEMPÉRATURE</i>	<i>BASSE MOYENNE HAUTE</i> Sélection de la température de préparation. Vous avez le choix entre une température basse (88 °C) - moyenne (90 °C) - haute (92 °C). Une tasse froide refroidit le café versé de 10 °C environ. La température de l'eau qui sera versée sur le café moulu devrait être entre 88 °C et 92°C.

Fonction	Texte affiché	Paramètre et affichage
Arôme expresso	<i>ARÔME EXPRESSO</i>	Sélection de la quantité de café moulu pour un expresso entre 6,87, 8,5 et plus de 10 g/s à 80 - 122 impulsions.
Arôme café	<i>ARÔME CAFÉ</i>	Sélection de la quantité de café à moulin pour un café 1,3 et 1,5 g/s à environ 300 impulsions pour 100 ml.
Arôme Grand café	<i>ARÔME GRAND CAFÉ</i>	Sélection de la quantité de café à moulin pour un grand café. Humecter en actionnant la pompe 1,5 à 3 s.
Prépercolation	<i>PRÉPERCOLATION</i>	Le café est d'abord humecté. Ceci lui permet de libérer toute sa saveur. Pour le paramètre « grand café », la préparation durera 4 secondes.
Total cafés	<i>TOTAL CAFÉS</i>	Il s'affiche le nombre total de portions de café servies.
Timer	<i>TIMER</i>	<i>ARRÊT APPAREIL AU BOUT DE XX XX</i> Sélection du délai au bout duquel l'appareil passe au mode économie d'énergie (préparamétré sur 3 heures).
Minuterie Si la minuterie est activée, il n'y pas « Pas de fonction Timer ».	<i>MINUTERIE</i>	<i>MINUTERIE-HEURE-HEURES MARCHÉ ARRÊT</i> Paramétrer si les heures de mise en marche et d'arrêt doivent être activées.
	<i>HEURE</i>	<i>XX - XX</i> Régler l'heure.
	<i>HEURES MARCHÉ/ARRÊT</i>	<i>MARCHÉ XX:XX ARRÊT XX:XX</i> Régler l'heure de marche et d'arrêt.
	<i>AFFICHAGE HEURE</i>	<i>MARCHÉ - ARRÊT</i> Activer ou désactiver l'affichage de l'heure.
Cycle de nettoyage	<i>CYCLE DE NETTOYAGE</i>	Le cycle de nettoyage sert à dégraisser le groupe de percolation.
Paramètres d'usine	<i>PARAMÈTRES USINE</i>	<i>NON OUI</i> Réinitialisation de tous les paramètres à leur valeur par défaut à la livraison

8. Équipement

8.1 AromaControl

Principe de fonctionnement avec moulin paramétré sur standard

AromaControl permet de paramétrer la machine en fonction des besoins individuels du client, du café léger à l'américaine au café fort à l'italienne en tournant simplement le bouton de contrôle de l'arôme.



Réglage sur maximal – pour un café léger, type café crème



Tourner le bouton Arôme à fond vers la gauche

- Préparation rapide
- Bonne libération de l'arôme
- Pression de l'eau faible
- Quantité d'eau normale

Réglage sur Moyen – pour un café normal, type espresso



Bouton Arôme au milieu

- Préparation lente
- Libération optimale de l'arôme
- Pression de l'eau moyenne
- Quantité d'eau faible

Réglage sur Minimal – pour un café fort, type ristretto



Bouton Arôme à fond vers la droite

- Préparation lente
- Libération optimale de l'arôme
- Pression de l'eau élevée
- Quantité d'eau faible

8.2 Réservoir d'eau

La machine à café automatique possède un réservoir d'eau intégré d'une contenance de 1,7 l environ. Il est recommandé de le remplir d'eau fraîche chaque jour pour éviter la formation de germes dans de l'eau qui stagne.

Après ouverture du clapet, enlever le réservoir d'eau en le tirant simplement vers l'avant puis le remplir par l'ouverture fermée par un couvercle à charnière.



8.3 Moulin

Pour permettre aux grains de café de développer pleinement leur arôme, ces derniers doivent d'abord être moulus à la finesse optimale. Le moulin en céramique innovant, d'une excellente qualité, a un fonctionnement silencieux et garantit le plaisir d'un café parfait.

L'excellente qualité du moulin se caractérise par une très longue durée de vie et la possibilité d'un dosage exact pour un café moulu parfaitement homogène.

Veiller à ce que le moulin ne soit pas réglé sur une trop grande finesse. Un moulin réglé sur une trop grande finesse rendra le marc du café très compact, ce qui réduit le débit d'écoulement. Dans la mesure du possible, ne pas dérégler le moulin et le laisser sur le paramètre d'usine « 5 ». En cas de modification du degré de mouture, il ne doit y avoir aucun grain de café dans le moulin !



8.4 Groupe de percolation

Le groupe percolateur verse tout l'arôme du café dans votre tasse et constitue la pièce maîtresse de toutes les machines à café automatiques. Il se retire simplement et se nettoie facilement.

8.5 Deux systèmes de chauffage séparés

Bien entendu, la nouvelle machine à café automatique encastrable fournit également de l'eau chaude pour un thé ou d'autres boissons chaudes. Les deux systèmes de chauffage séparés garantissent de l'eau chaude et de la vapeur disponibles en permanence.

8.6 Accessoires

Divers accessoires sont fournis avec la machine à café automatique pour son entretien et sa maintenance.

La clé est utilisée lors du nettoyage du groupe de percolation, pour retirer le tamis supérieur. À l'aide du pinceau, vous pouvez nettoyer les restes de poudre de café dans l'appareil. Lorsque vous nettoyez l'appareil, placez le système anti-goutte sur le bec d'écoulement de café. Placer le filtre à eau est placé dans le réservoir d'eau pour améliorer la qualité de l'eau. Les bandes de test permettent de contrôler sur place la durée de l'eau. Les pastilles de solvant sont destinées au dégraissage du groupe de percolation.



9. Filtre à eau AquaPrima

La valeur pH optimale d'un bon café est neutre, c'est-à-dire qu'elle oscille entre 6,5 et 7,5. Si le pH est plus élevé, le café sera plus amer. En revanche, s'il est inférieur à 6,5, le café aura un léger goût d'acidité.

Par dureté de l'eau, on entend la teneur en calcaire de l'eau. L'appareil l'exprime en degrés allemands (°dH) (voir équivalence française page 28). La durée de l'eau optimale devrait osciller entre 7 °f et 8 °dH. Si elle est trop faible, les composés de l'arôme n'auront pas assez de porteurs de saveur. Avec pour conséquence, un café fade.

Dans le cas d'une eau trop dure, il est conseillé d'utiliser le filtre à eau AquaPrima. Ce filtre ramène le pH et la dureté de l'eau dans une plage optimale.



Utiliser le filtre à eau AquaPrima pour traiter exclusivement de l'eau du robinet fraîchement tirée.

L'appareil fonctionne également sans filtre à eau. Pour la programmation du filtre à eau, voir Filtre à eau à la page 14.

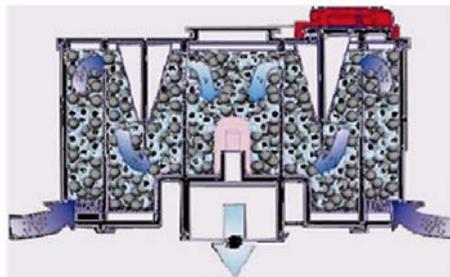
9.1 Principe de fonctionnement

Le filtre à eau AquaPrima agit de diverses manières.

Le charbon actif empêche le dépôt de substances influant négativement sur l'odeur et le goût de l'eau. La résine échangeuse d'ions lie les métaux lourds, réduit la teneur en calcaire et élimine les autres impuretés.

Un filtre poreux spécial retient les particules les plus fines hors de l'eau. La dureté de l'eau est réduite de 10 °dH. Le filtre AquaPrima est performant et suffit pour 60 litres ou 750 portions de café. Il est conforme aux normes alimentaires et environnementales.

Un filtre est fourni avec l'appareil. Des filtres de rechange peuvent être commandés auprès de notre service après-vente.

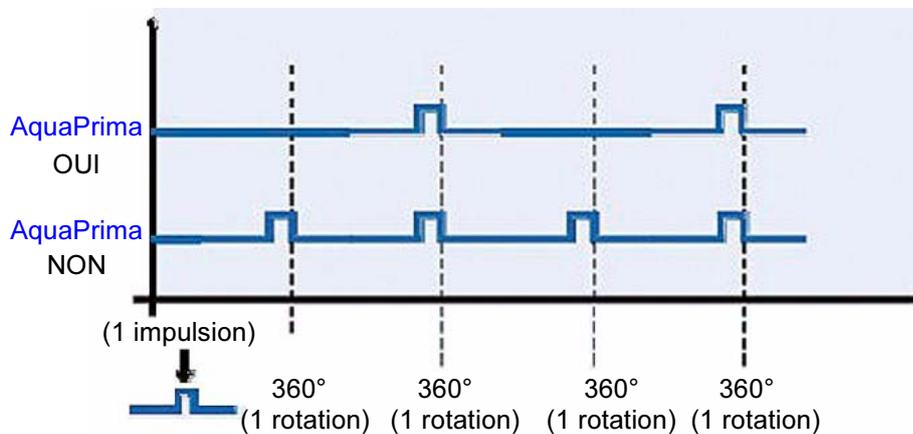


- 1 Le charbon actif élimine l'odeur de l'eau et les substances désagréables comme le chlore. L'argenteure du charbon actif empêche la prolifération de microbes.
- 2 L'échangeur d'ions diminue la formation de calcaire et élimine les métaux lourds et d'autres substances.
- 3 Un filtre poreux spécial retient les microparticules indésirables.
- 4 Un filtre retient les substances dissoutes.



En cas d'utilisation de l'appareil avec le filtre à eau AquaPrima, régler l'option correspondante sur « FILTRE À EAU OUI » dans les paramètres de l'utilisateur.

De cette manière, une rotation sur deux du compteur de débit de l'eau sera enregistrée comme une impulsion, et l'appareil nécessitera un détartrage deux fois moins fréquent. Toutefois, il est à noter que le système n'enregistre pas si le filtre à eau est effectivement utilisé, et c'est le réglage dans les paramètres de l'utilisateur qui compte. Si l'appareil est utilisé sans filtre, régler impérativement le paramètre Filtre à eau sur « NON ».

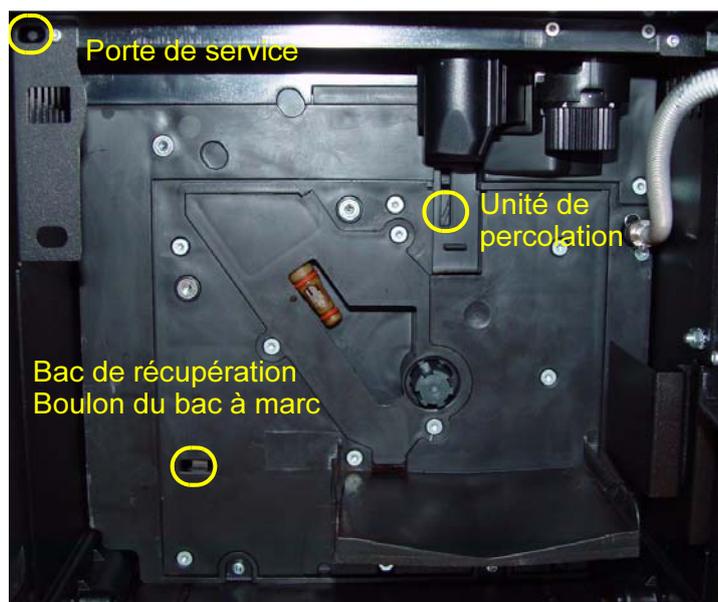
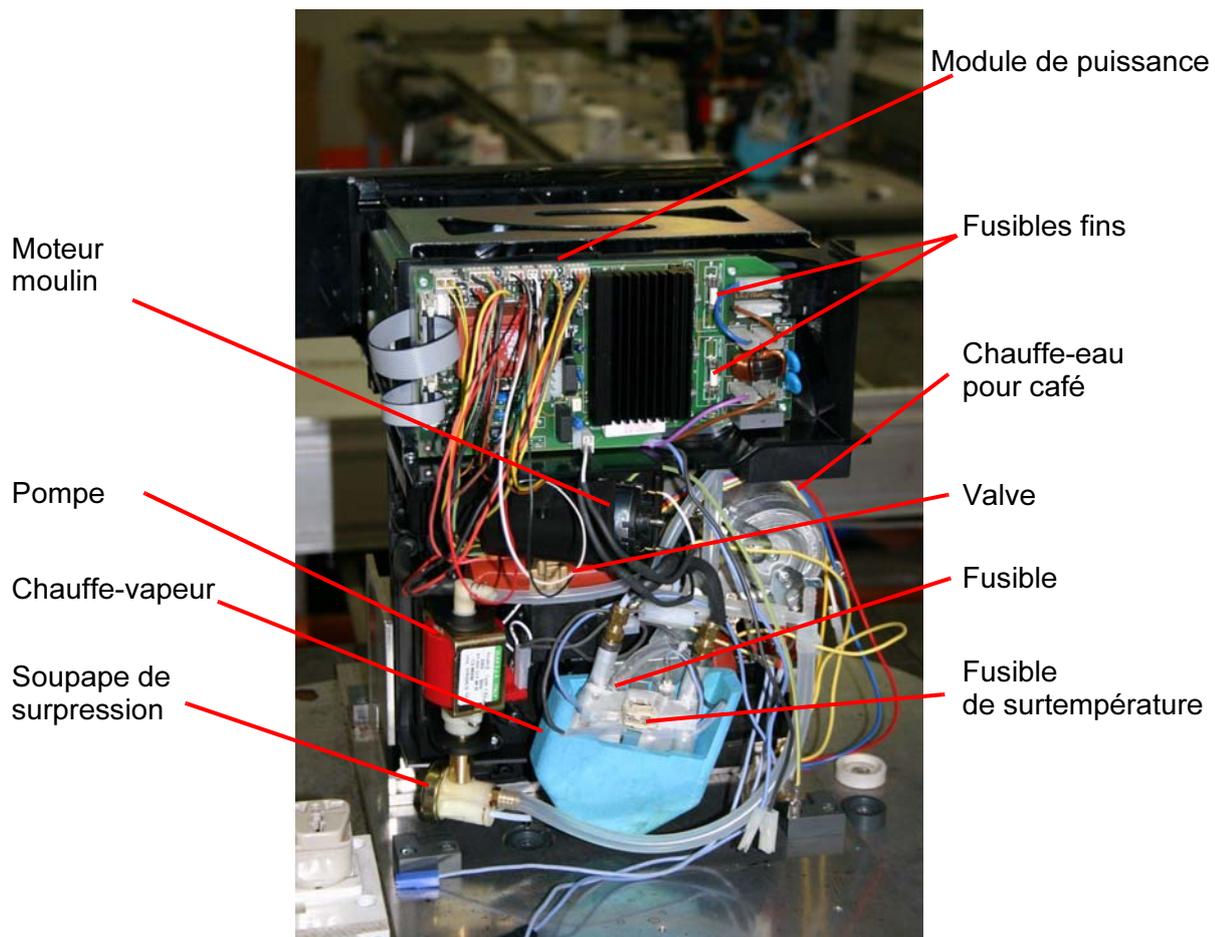


9.2 Insertion du filtre à eau AquaPrima

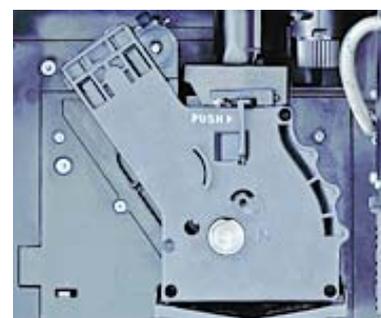
1. Mettre l'appareil hors tension.
1. Après avoir retiré le filtre de son emballage, régler l'affichage de la date sur le mois en cours.
2. Ouvrir le tableau de commande en appuyant sur la prise d'ouverture et retirer le réservoir d'eau.
3. Insérer le filtre à eau selon la notice de l'emballage.
4. Remplir d'eau fraîche, max. 1,7 l.
5. Remettre le réservoir d'eau en place.

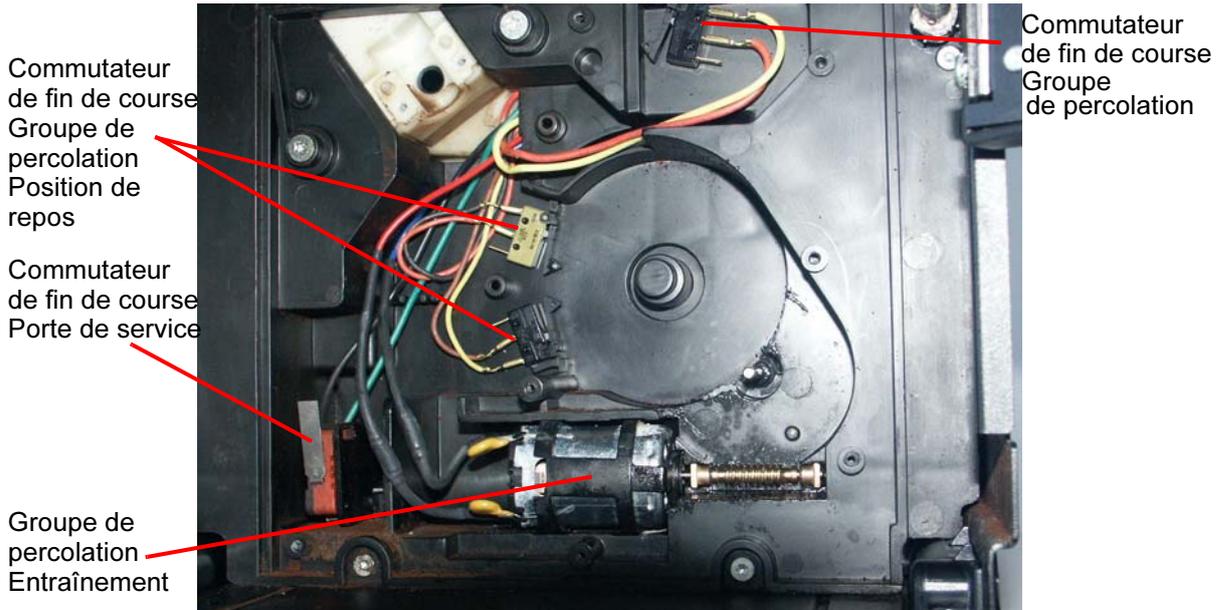


10. Accès aux différents éléments



L'unité de percolation doit se trouver en position zéro avant de pouvoir insérer le groupe de percolation.





10.1 Bec d'écoulement du café

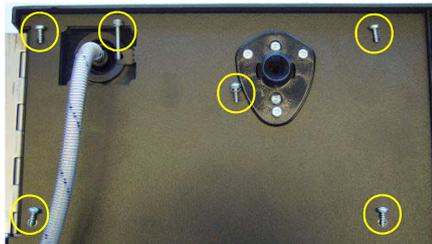
Si l'écoulement du café ne s'enclenche plus très bien, il faut le remplacer complètement car le mécanisme d'enclenchement est défectueux.



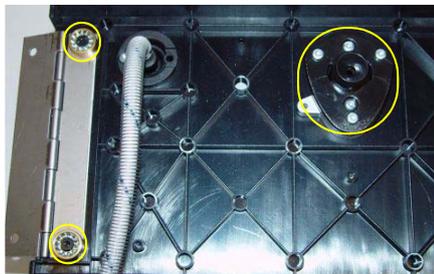
1. Retirer l'ensemble de la porte.



2. Dévisser les vis puis retirez la plaque métallique à l'intérieur de la porte.



3. Retirer la douille en laiton et la rondelle élastique bombée puis la charnière.
4. Retirer également les vis restantes.

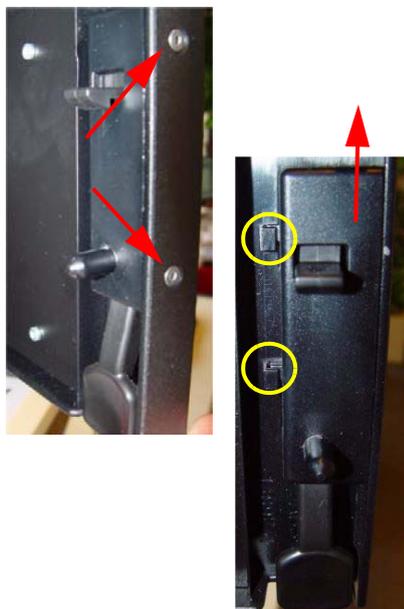


5. Extirper entièrement le bec d'écoulement du café.



10.2 Verrouillage de la porte

1. Dévisser les vis.
2. Tirer le verrouillage vers le haut.



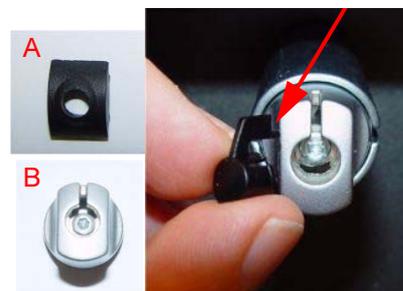
 **Attention!**
Ne pas égarer le ressort!



10.3 AromaControl

Pour pouvoir remplacer l'élément complet, il faut démonter la porte. Mais il est également possible de remplacer la soupape sans boîtier. On peut alors laisser la porte en place.

1. Retirer le capot à l'aide d'un petit tournevis en veillant à ne pas rayer le boîtier.
2. Retirer le sélecteur (B).
3. Retirer le conduit d'eau (A).



4. Ensuite, retirer toutes les cinq vis de la bride.



5. Retirer le groupe de percolation par l'arrière.



10.4 Support de clapet

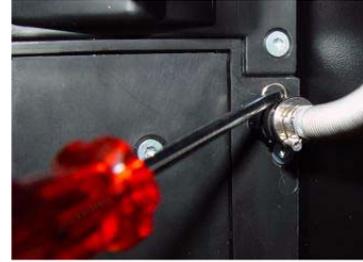
Si le tournevis est mal placé, l'ailette supérieure risque de se briser (voir flèche). Le loquet est alors défectueux et doit être remplacé. Pour ce faire, vous devez démonter l'appareil, c'est-à-dire le retirer légèrement de son enfoncement.

Vous devez jeter tous les vieilles chevilles. La nouvelle cheville a été perfectionnée et sa force de fermeture a été considérablement améliorée.



10.5 Buse à eau chaude

1. Desserrer la goupille.
2. Dévisser les vis.



3. Faire avancer la buse pivotante.



4. Tourner-la d'un quart de rotation puis retirer-la.



Montage

5. Insérer d'abord la buse puis tourner-la d'un quart de rotation, jusqu'à son enclenchement.
6. Ne pas oublier la bague en Téflon et les joints toriques.



10.6 Tamis du groupe de percolation

 **Attention!**
Avec précaution, serrer le tamis à fond à l'aide de la clé
ou manuellement.

Si le tamis est trop serré, la douille de laiton risque de se desserrer et de se dégager. Ceci peut provoquer un blocage du groupe de percolation.



11. Entretien et maintenance

11.1 Nettoyage



Nettoyer une fois par semaine l'appareil, le groupe de percolation et les accessoires sous l'eau sans ajout de produit à vaisselle.

Ne jamais laver les éléments de l'appareil au lave-vaisselle ni les sécher au four ou au micro-ondes.

Réservoir d'eau / Bac à grains

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Retirer le réservoir / le bac.
3. Nettoyer le réservoir et le tamis.
4. Vider le bac à grains puis le nettoyer.



Bac de récupération / bac à marc

1. Retirer le bac de récupération.
2. Retirer le bac marc et le nettoyer.

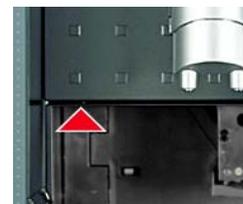


Bec d'écoulement du café

1. Renfoncer le bec d'écoulement de café. Amener le système anti-goutte sur l'AromaControl puis retirer le bac de récupération.



2. Ouvrir la porte de service. Le bouton-poussoir se trouve derrière le capot.



3. Appuyer sur le bouton du haut puis tirer le bec d'écoulement du café vers l'avant. Le nettoyer sous l'eau sans ajout de produit à vaisselle.
4. Réinsérer le bec d'écoulement sur le support jusqu'à son enclenchement.



Groupe de percolation

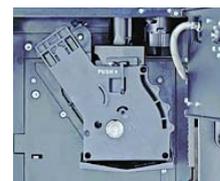
1. Amener le système anti-goutte sur l'AromaControl puis retirer le bac de récupération.
2. Ouvrir la porte de service. Le bouton-poussoir se trouve derrière le capot.



3. Appuyer sur PUSH et tirer le groupe de percolation vers l'avant.



4. Insérer la clé puis retirer le tamis supérieur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Manipuler la clé avec précaution!
5. Nettoyer et sécher tous les éléments.
6. Remonter le tamis et le groupe de percolation dans l'ordre inverse.



⚠ Lors du montage, ne pas appuyer sur PUSH!

7. Refermer la porte de service du groupe de percolation.

Buse

1. Tirer la partie inférieure de la buse vers le bas.



2. Nettoyer sous l'eau sans ajout de produit à vaisselle.



11.2 Détartrage

Le détartrage peut être effectué selon les besoins ou lorsque le message DETARTRAGE s'affiche à l'écran.



N'utiliser en aucun cas du vinaigre, car l'appareil risque d'être détérioré. Employer un produit de détartrage en vente dans le commerce et adapté à ce type d'appareil.

Si l'on éteint l'appareil pendant le détartrage, celui-ci reprendra dès la remise sous tension de l'appareil. Le détartrage dure environ 30 minutes.

Dureté de l'eau

	120 l	90 l	60 l	30 l
Plage / Paramètres de l'utilisateur	Dureté 1	Dureté 2	Dureté 3	Dureté 4
Bandes de contrôle				
Correspond en degrés allemands [°dH] à	0-7	7-14	14-21	plus de 21
Correspond en degrés français [°f] à	0-12,5	12,5-25	25-37,5	plus de 37,5
Contrôler la dureté de l'eau	Placer la bande sous l'eau pendant une seconde. Lire le résultat au bout d'une minute.			
Régler la dureté de l'eau	Voir Paramètres de l'utilisateur / Programmation			



Attention!

1/2 litre d'eau additionné de produit détartrant ne suffit pas!

Préparation et détartrage

1. Retirer le filtre à eau.
2. Remplir de produit détartrant selon les indications du fabricant et diluer dans au moins 1 litre d'eau. Sinon, le cycle de détartrage ne pourra pas se dérouler correctement.
3. Remettre le réservoir d'eau en place.
4. Placer un gros récipient sous l'écoulement du café et appuyer sur la touche ☰ pendant 5 secondes.
5. Activer la touche ☕, confirmer avec OUI, puis appuyer sur la touche **P**. Le détartrage commence.
Les cycles de détartrage se déroulent à intervalles d'une minute jusqu'à ce que le message « Rincer l'appareil – Appuyer sur la touche Eau » s'affiche à l'écran.



Rinçage

1. Bien rincer le réservoir d'eau puis le remplir d'eau fraîche.
2. Appuyer sur la touche **P** pour lancer le rinçage.
La touche ☕ permet d'interrompre et de reprendre l'opération.
Le rinçage est terminé dès que le texte « Rinçage terminé – Appuyer sur la touche Eau » s'affiche en clair.
3. Appuyer sur la touche ☕.



Fin du détartrage

1. Bien rincer le réservoir d'eau puis le remplir d'eau fraîche.
2. Remettre le filtre à eau en place.
3. Remettre en place le réservoir d'eau fraîchement rempli.
4. Appuyer sur la touche ☕ pour lancer la purge.
5. Retirer de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il sorte un jet régulier.
6. Appuyer sur la touche ☕ pour terminer la purge.

12. Que faire lorsque...

12.1 ... le message « Réservoir d'eau » ne s'affiche pas ?

Le niveau d'eau varie et le réservoir est considéré comme vide à un niveau de 22 mm environ. À partir de cette impulsion par le commutateur Reed, le compteur d'eau donne encore 900 impulsions. Ceci est toujours suffisant pour n'importe quelle taille de tasse jusqu'à ce s'affiche le message « Réservoir d'eau vide », si bien qu'en aucun cas de l'air ne pourra pénétrer dans le circuit d'eau.

Si ce message ne s'affiche pas, le flotteur magnétique dans le réservoir est sûrement coincé par la présence de calcaire et il faut le nettoyer.



12.2 ... le message « Purger » reste affiché en permanence ?

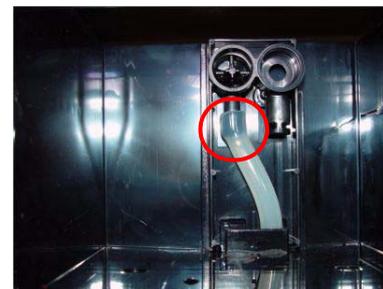
Éteignez l'appareil et remplissez le réservoir d'eau fraîche, 1,7 l maximum.

Possibilité 1: Les tuyaux souples ne sont pas étanches.

1. Vérifiez que les tuyaux, le joint et le crochet à déclic du capot ne présentent pas de fuites.



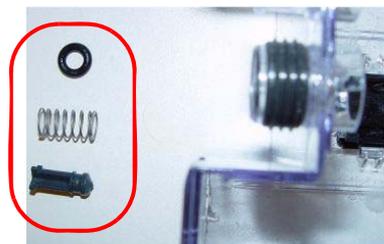
2. Vérifiez ensuite que le tuyau n'est pas déchiré ou décroché.
3. Si l'appareil n'indique aucune fonction et si le voyant à l'arrière s'allume, cela signifie que le régulateur de débit est court-circuité.



Possibilité 2: Le réservoir d'eau n'est pas étanche

1. Vérifiez que la soupape n'est pas entartrée et/ou le joint torique n'est pas défectueux.
2. Pour ce faire, détachez le joint O en le tournant.
3. Démontez la soupape.

4. Nettoyez les pièces ou remplacez-les le cas échéant.



12.3 ... si de l'eau ne sort pas ou à une pression insuffisante ?

1. Vérifiez que la soupape n'est pas entartrée et/ou le joint torique n'est pas endommagé.

2. Enlevez le couvercle.

3. Retirez la buse, et remplacez-la entièrement, avec les joints toriques.



12.4 ...le bac de récupération tombe ?

Coupez un peu la grille sous le bac.

12.5 ... le bac à grains ne se ferme pas ?

- Aucun grain ne doit se trouver dans la trémie, au-dessus du moulin.
- Le système de fermeture est défectueux.

12.6 ... le café s'écoule irrégulièrement ou sans débit ?

Lorsque l'on règle l'arôme en position médiane, le café coule à une vitesse normale ce qui permet un écoulement optimal.

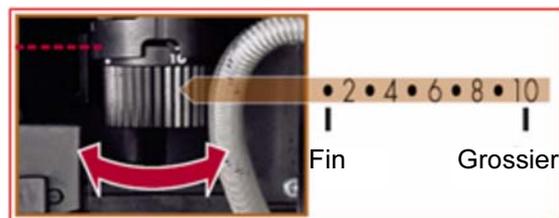
Si la vitesse d'écoulement diminue, le café sort de manière irrégulière de la machine.

Modifiez le réglage du moulin.

Veillez à ne pas régler le moulin sur une trop grande finesse. Un moulin réglé sur une trop grande finesse rendra le marc du café très compact, ce qui réduit le débit d'écoulement.

Dans la mesure du possible, ne pas dérégler le moulin mais le laisser sur le paramètre d'usine « 5 ».

⚠ Lorsque vous modifiez le degré de mouture, aucun grain de café ne doit plus se trouver dans le moulin.



12.7 ... le café à un goût amer ?

- La température de percolation est supérieure à 92 °C.
 - Réglez la température à 88, 90 ou 92 °C.
- La pression de la pompe est inférieure à 9 bars, il est donc possible que la pompe soit entartrée.
- Le degré de mouture est trop fin et doit être corrigé.
- Le dosage du café est trop important.
 - Modifiez-le en corrigeant le réglage de l'arôme.
- Le temps de préparation dure plus de 40 secondes.
 - Modifiez-le en corrigeant le réglage de l'arôme.

12.8 ... le café a trop peu de goût ?

- La température de percolation est inférieure à 86 °C.
- Réglez la température à 88, 90 ou 92 °C.
- La pression de la pompe est inférieure à 9 bars, il est donc possible que la pompe soit entartrée.
- Le degré de mouture est trop grossier et doit être corrigé.
- Le dosage du café est trop faible.
- Modifiez-le en corrigeant le réglage de l'arôme.
- Le temps de préparation dure plus de 15 secondes.
- Modifiez-le en corrigeant le réglage de l'arôme.

12.9 ... le café à un goût rance ?

- L'appareil est encrassé par des restes de grains huileux. Les nettoyeurs pour machine ne nettoient que l'élément Eau.
- Appelez le service après-vente.

12.10 ... le café n'a pas de jolie crème ?

- Peu de crème
- Modifiez le mélange de café. Les grains robusta produisent plus de crème que les grains arabica car ils ont une plus forte teneur en huile. C'est l'huile qui produit la crème.
- La crème est trop parsemée, trop claire
- Modifiez le dosage du café en corrigeant le réglage de l'arôme.
- La crème a des bordures noires
- La température est trop élevée. Le chauffe-eau est éventuellement entartré.

La quantité de crème n'exprime pas obligatoirement le goût du café.

12.11 ... des anomalies surviennent pendant le fonctionnement ?

L'appareil ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Activer l'interrupteur principal. • Contrôler le raccordement électrique. • Contrôler les fusibles de votre installation domestique.
Le café n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer les tasses à l'eau chaude. • Régler correctement la température de percolation.
L'eau ou la vapeur ne doit pas être trop chaude.	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre l'appareil! Nettoyer la buse avec une aiguille.
Le préchauffage dure trop longtemps.	<ul style="list-style-type: none"> • Détartre l'appareil.
Impossible de retirer le groupe de percolation pour le nettoyer.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer la porte • Mettre l'appareil sous tension (le groupe de percolation est initialisé).
Trop peu ou pas d'écoulement du café.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le degré de mouture et l'AromaControl.
L'éclairage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Activer l'interrupteur principal. • Régler l'éclairage.

12.12 ... il s'affiche les messages suivants ?

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	Appuyer sur la touche <i>Menu/OK</i> .
DÉTARTRE	Détartre l'appareil.
REPLIR RÉSERVOIR D'EAU	Remplir le réservoir d'eau fraîche.
BAC À GRAINS VIDE	Remplir le bac à grains de café et continuer.
VIDER BAC MARC DE CAFÉ	Ouvrir la porte, vider le bac à marc (12 doses).  L'interrupteur principal doit être enclenché. Le bac à marc doit déjà être retiré depuis au moins 5 s. Un reset est effectué.
PAS DE PERCOLATION	Insérer correctement le groupe percolation.
PAS DE BAC À MARC	Insérer correctement le bac de récupération / le bac à marc.
FERMER PORTES	Fermer la porte.
PURGE	Purger le système (à la mise en service). Pour ce faire, appuyer sur la touche Δ .
PERCOLATION BLOQUÉE	Appeler le service après-vente. INTERR. PRINCIPAL MARCHÉ / ARRÊT.
MOULIN BLOQUÉ	Appeler le service après-vente. INTERR. PRINCIPAL MARCHÉ / ARRÊT.

13. Programmes de test et de diagnostic



13.1 Test des éléments et des fonctions

Mode test

L'appareil étant sous tension, **appuyer deux fois sur la touche S2** pour accéder au mode Économie d'énergie.

Pour accéder au mode Test, veuillez procéder comme suit:

1. En mode Économie d'énergie, appuyer simultanément sur les touches **S3** et **S6** puis la touche **S2**. L'écran d'affichage indique la version du logiciel.
2. Relâcher les touches enfoncées. À l'écran s'affiche une série de numéros (voir tableau page 37).

Touche S1 **Entraînement du groupe de percolation (sens contraire des aiguilles d'une montre)**

- Contrôler la rotation correcte de l'entraînement du groupe de percolation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ainsi que l'écoulement du café.
- Contrôler si l'entraînement fait du bruit.
- Lorsque l'entraînement est en position correcte, le chiffre 2 s'affiche dans la ligne supérieure de l'écran.

Touche S2 **Entraînement du groupe de percolation (sens des aiguilles d'une montre)**

- Contrôler la rotation correcte de l'entraînement du groupe de percolation dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Contrôler si l'entraînement fait du bruit.
- Lorsque l'entraînement est en position de repos, le chiffre 2 s'affiche dans la ligne supérieure de l'écran.

Touche S3 Fonction de broyage

- Contrôler la rotation correcte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre du broyage.
- Contrôler si le broyage fait du bruit.
- Lorsque le moteur de broyage est en marche, il s'affiche en bas à droite de l'écran la valeur de référence de la vitesse de rotation du moteur (6-12 env.) et dans la rangée du haut apparaît la lettre M.

Touches S3 + S7 Fonctionnement de l'électrovanne, pompe et vapeur d'eau

- Vérifier le fonctionnement correct et si la pompe fait du bruit
- Pendant que l'eau coule, contrôler le fonctionnement correct de la turbine (en bas de l'écran s'affiche, à côté de DX, le débit en l/h).

Touches S2 + S7 Fonctionnement de l'électrovanne, vapeur d'eau

- Contrôler le fonctionnement correct de l'électrovanne.

Touches S1 + S7 Pression de la pompe sous pression

- Constater que la pompe est sous pression.

Touches S4 + S6 Bon fonctionnement du générateur de vapeur

- Tester le passage à l'aide d'un ampèremètre à pinces.

Touches S2 + S6 Bon fonctionnement du chauffe-eau pour le café

- Tester le passage à l'aide d'un ampèremètre à pinces.

Touches S4 + S6 + S7 Température du chauffe-eau

- Cette fonction vous permet de constater la température actuelle du chauffe-eau.

Touches S1 + S6 + S7 Luminosité de l'afficheur LCD**Touches S2 + S6 + S7 Luminosité du rétroéclairage LCD**

13.2 Test des microrupteurs

Texte affiché	Microrupteur	Fonction
1	Microrupteur du groupe de percolation en mouvement	Définit la position de fin de course du mouvement de montée du groupe.
2	Microrupteur du groupe de percolation en position de repos	Définit la position de fin de course du mouvement de descente du groupe.
3	Microrupteur du tableau de commande	
5	Microrupteur du bac de récupération	Indique la présence du bac de récupération.
6	Microrupteur du groupe de percolation	Indique la présence du groupe de percolation.
7	Microrupteur de la porte	Indique la fermeture correcte de la porte.
8	Capteur de la pompe	Compte les impulsions de la pompe pour définir la quantité d'eau pour préparer le café.
9	Capteur du moulin à café	Identifie la vitesse de rotation du moulin à café par rapport au dosage correct.
0	Capteur d'eau	Détecte le manque d'eau dans le réservoir d'eau.
A	Capteur de sécurité du réservoir d'eau	Indique un trop-plein du réservoir d'eau.
M	Pas de café	Indique le manque de café dans le bac.
R	Contrôle de l'horloge RTC.	Indique le fonctionnement de l'horloge.

14. Diagramme de chauffe

