

MANUEL DE REPARATION
ESPRESSERIA AUTOMATIQUE

<u>KRUPS INDICE F :</u>	<u>ROWENTA INDICE A :</u>	<u>SEB INDICE A :</u>
--------------------------------	----------------------------------	------------------------------

SOMMAIRE

0.	OPERATION PREVENTIVES OBLIGATOIRES :	2
	a) Remplacement systématique du joint de tête de tassage.....	2
	b) Modèles krups indice 0, A, B, C, mise en conformité indice D.....	2
1.	GAMME :	3
	a) Suivi des Références :	3
	b) Suivi des évolutions d'indice :	3
2.	CONSTRUCTION	4
3.	FONCTIONNEMENT :	4
4.	PERFORMANCES :	4
5.	SCHEMA ELECTRIQUE ET HYDRAULIQUE :	5
6.	OUTILLAGE ET MATERIEL NECESSAIRES AU DEMONTAGE / REMONTAGE : ...	6
7.	DEMONTAGE :	6
8.	REMONTAGE :	10
9.	REPARATION SUITE A UN BOURRAGE DE MOUTURE :	17
10.	CYCLES NETTOYAGE ET DETARTRAGE :	17
11.	LISTE DES DEFAUTS REPERTORIES :	18
12.	DIAGNOSTIC DES PANNES :	22
13.	FONCTIONNEMENT MODE SAV	29
14.	TEST DE CONFORMITE APRES REPARATION :	33
15.	TEST DE L’AFFICHEUR GRAPHIQUE.....	34
16.	VERSION 0, A, B et C, MISE EN CONFORMITE à L’INDICE D :	35

0. OPERATION PREVENTIVES OBLIGATOIRES :

a) Remplacement systématique du joint de tête de tassage

Pour tout produit Krups, Rowenta ou SEB revenant dans le flux SAV, changez systématiquement le joint de la tête de tassage.

b) Modèles krups indice 0, A, B, C, mise en conformité indice D.

Pour tout produit Krups revenant dans le flux SAV avec un indice 0, A, B ou C, une mise en conformité en indice D doit être effectuée à l'aide d'un kit de réparation.

Cf chapitre 17 : « Version 0, A, B et C, Mise en conformité indice D »

1. GAMME :

a) Suivi des Références :

KRUPS

Modèle picto : XP7180	façade noire	bandeau noir	Filtre Claris (France)
Modèle picto : XP7200	façade noire	bandeau argent	Filtre Claris (France)
Modèle picto : XP7210	façade noire	bandeau inox	Filtre Claris (France)
Modèle graphique : XP7220	façade noire	bandeau argent	Filtre Claris
Modèle graphique : XP7230	façade titane	bandeau inox	Filtre Claris
Modèle graphique : XP7240 cappuccino	façade titane	bandeau inox	Filtre Claris + Auto

ROWENTA

Modèle picto : ES6800 façade marron bandeau marron

SEB

Modèle picto : EX6800 façade marron bandeau marron

b) Suivi des évolutions d'indice :

Les évolutions des indices correspondent à des évolutions de construction de la machine

Indice Krups	Indice Rowenta	Indice Seb	Modification
0			
A			Modification ergot bac à cakes en U + fenêtre corps en U
B			Modification support carte puissance Modification support buse vapeur
C			Nouveau broyeur + - carte visu graphique (temps broyage) + carte power graphique (cycle de nettoyage) - carte power picto (temps de broyage)
D			Ajout Suremballage Modif Soft pour capacité bac à cakes à 9 cakes Broyeur étalonné, 7 sec temps de broyage, couronne broyeur en position "mouture grosse" Ajout entretoise sur switchs distributeur + arbre à cames pour assurer l'entraxes Ajout protection CTN Modification pompe -> pompe usinée Modification joint de buse vapeur Modification piston de purge avec joint déporté + butée arrière Grille tête de tassage ébavurée
E	0		Modification emplacement switch de détection remontée de l'éjecteur Modification distributeur (piston purge moule série, calage moteur de moulage, 4 plot connexions hydraulique au lieu de 3, surépaisseur corps de purge pour surpression) Modification carte power raccourcie Changement temps de broyage 8 sec Passage épaisseur de cakes 12 - 15 mm Modification coupelle d'éjecteur avec trous oblongs Modification grille café inférieure trous 0,30 Modification charnière bac à grains en PP chargé Modification bac à grains avec petites nervures de retenue de l'oily beans
F	A	0	Nouvelle commande switches bac à cakes par pédale Ajout Collier maintien pompe + barrette sur support arrière (remplacement rondelle) Modification Carte visu V9.18 + power V29

2. 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
 - la régulation thermique du thermobloc
 - la mesure du volume d'eau débité par comptage des impulsions du débitmètre.
 - le déroulement des cycles 1 tasse, 2 tasses, eau chaude (modèle graphique), vapeur, nettoyage, détartrage
 - l'affichage des fonctions en cours par témoin lumineux (modèles picto)
 - la communication des données SAV (nbre de cycles par fonction, code panne,)

3. FONCTIONNEMENT :

Régulation thermique électronique par CTN :

Consigne café : 108°C (position 1), 111°C (position 2), 113.5°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 café et 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.

4. PERFORMANCES :

Température café (50cc) :

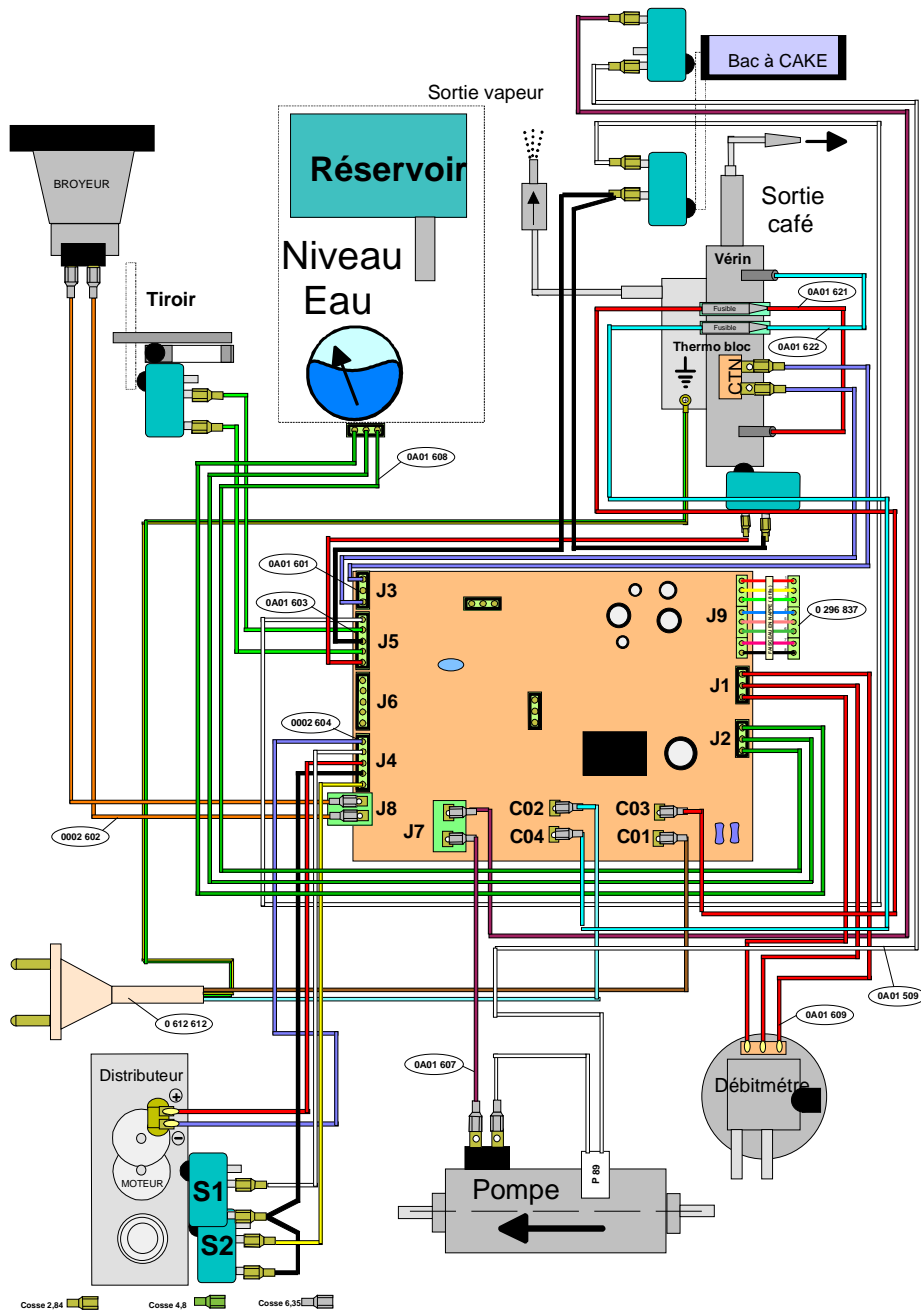
- Premier café : 70 °C mini
- Suivants : 72°C

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

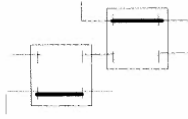
Vapeur (125cc d'eau à 15°C, 1 min) : 77 +/- 5°C

Eau chaude (125cc) : 85 +/- 5°C

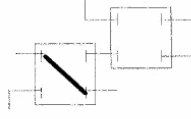
5. SCHEMA ELECTRIQUE ET HYDRAULIQUE :



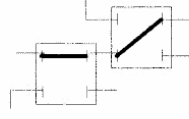
Position (0)
Jack draining
Steam draining



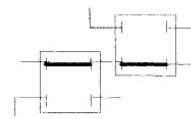
Position (1)
Steam + hot water



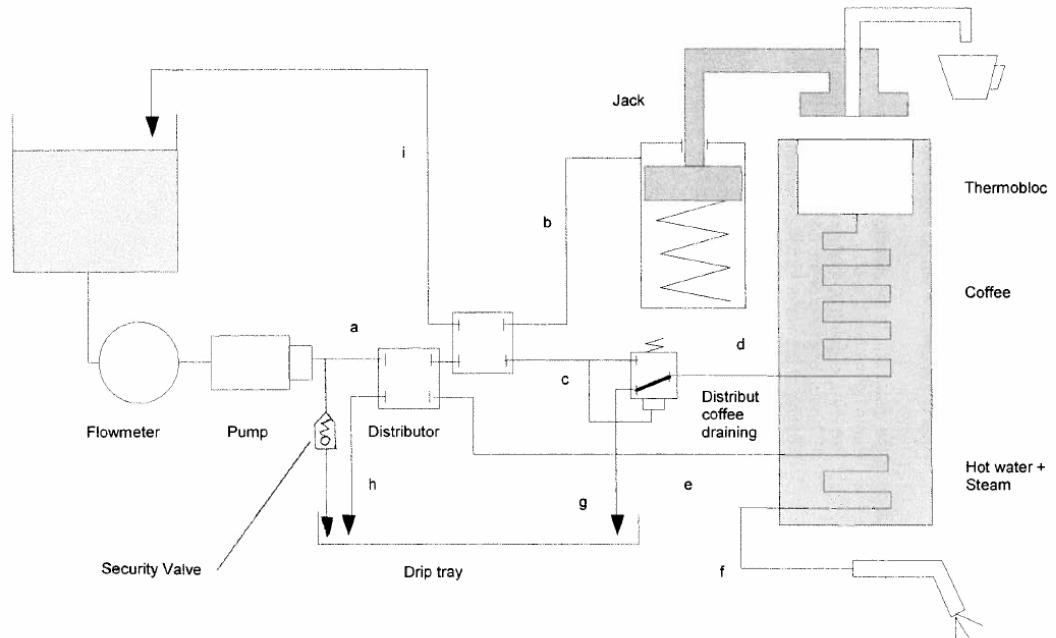
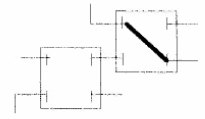
Position (2)
Jack supply



Position (3)
Coffee



Position (4)
Coffee draining



6. 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

7. 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 coulisement 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) : 2 Types de colliers :

Norma :

Décliper le collier au moyen d'un petit tourne-vis plat (ne pas le retirer du tuyau)



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

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.

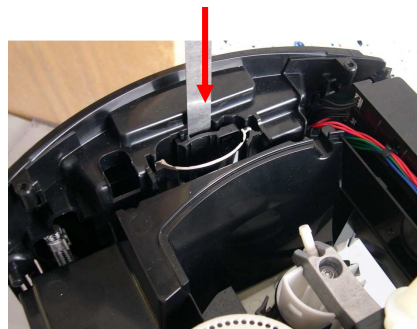
Ne remplacer les fusibles qu'après avoir identifié la cause de la fusion.

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 :



Clip

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).

Sous-ensemble thermobloc / 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 3 switches
- 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)

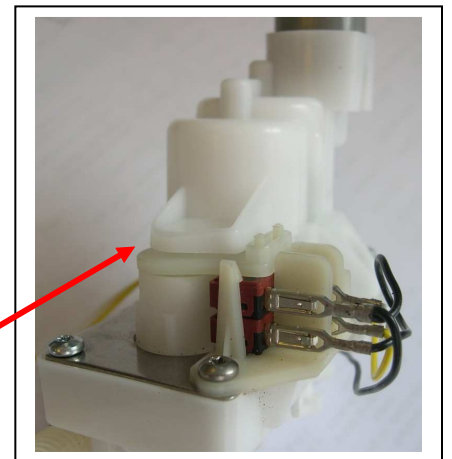
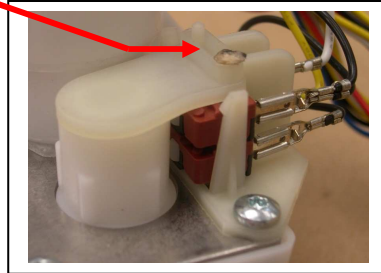
Enlever les 3 vis de fixation du sous-ensemble thermobloc-vérin dans le socle et incliner l'ensemble pour donner accès aux tuyaux connectés au distributeur.

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)

Switches de distributeur

Couper la bouterolle à l'extrémité des axes supportant les switches

Retirer l'entretoise



Pour versions de distributeurs avec extension du corps de réducteur : démonter le réducteur du distributeur pour retirer l'entretoise

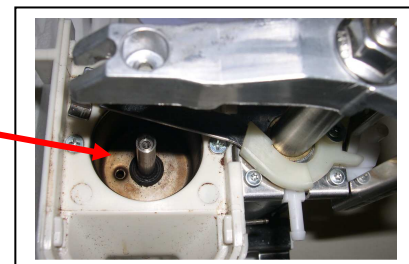
Joint « barista » de tige d'éjecteur :

Démonter la tête de tassage

Dévisser la 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 »



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 déclipse par traction sur la buse.

Cordon :

RAS

Réservoir amovible :

Joint de clapet difficile à remplacer .

8. REMONTAGE :

S'effectue en ordre inverse du montage.

Tuyaux :

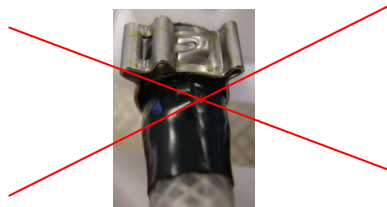
Tuyau maintenu par collier Norma :

Doivent être pourvus d'une protection par adhésif noir.

Possibilité de réutiliser un tuyau après démontage si les précautions de démontage ont été respectées : tout tuyau dégradé ou avec la tresse effilochée doit être remplacé.

Utiliser les colliers Norma Cobra 7.5.

Verrouiller les colliers avec une pince multiprise et s'assurer du bon montage :



Tuyaux maintenus par colliers Oetiker :

Dimension des colliers : 10

Tuyaux et colliers doivent être remplacés après démontage

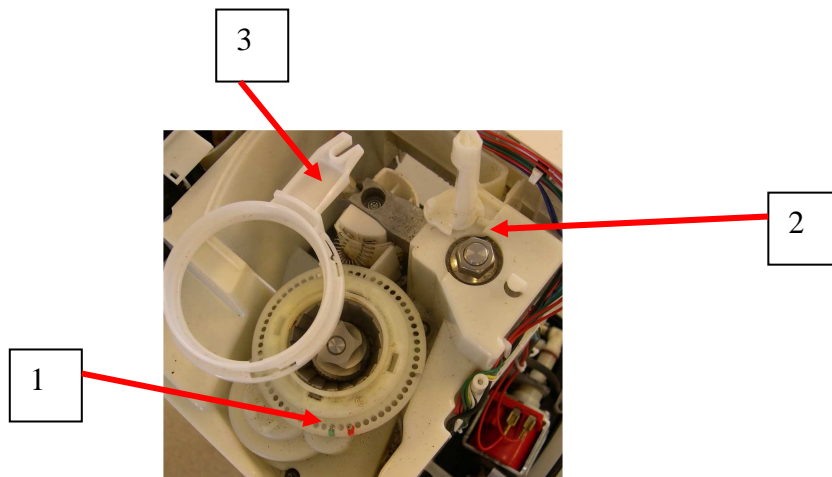
Tuyaux sans adhésif noir impératifs (ne pas utiliser un tuyau dont l'adhésif noir a été retiré)

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.

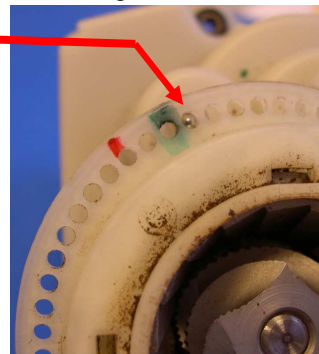
Broyeur :



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 positionné face à la bille d'indexage

Pour les versions Rowenta / Seb, la bille doit être positionnée 1 cran avant le repère vert



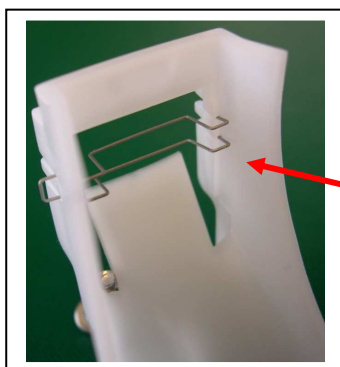
- 2) placer l'axe d'entraînement en butée sur la position « mouture grosse »
- 3) monter la couronne sur le broyeur (4 clips) et sur l'axe d'entraînement.

Respecter le passage des fils dans les passe-fils.

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

Goulotte d'écoulement café :

Ajout d'un double fil pour casser les mottes de café en sortie de broyeur (application le 19/06/06).



Attention au bon sens de montage du double fil

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 3^{em} cycles de café
- fonction espresso corsé 60 ml
- 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 XP7200 :

- Consultation du temps de broyage pré réglé
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).
Le réglage correct doit être :
 - 10 (7s) : pour une Espresseria indice D
 - 20 (8s) : pour une Espresseria indice E
 - 30 (9s) : pour une Espresseria indice E avec broyeur repéré 1 ou 2 + pastille verte :
- 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 « bac 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

- **Modèles XP7220 / 7240 :**

- Consultation du temps de broyage pré réglé 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 (Espresseria indice D)
 - « 3 » pour 8s de temps de broyage (Espresseria indice E)
 - « 4 » pour 9s de temps de broyage (Espresseria indice E, avec broyeur repéré 1 ou 2 + pastille verte)
 - Valider avec la touche OK
 - Débrancher la cafetière

Affichage position	1	2	3	4	5
Temps 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)



Câblage :

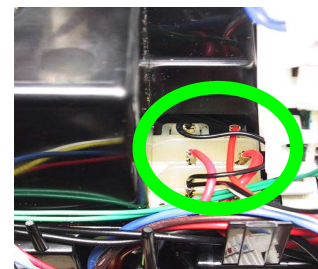
Passe-fils à respecter pour la conformité anti-parasitage : de manière générale, les fils assurant la transmission de puissance (thermobloc, pompe, broyeur) n'empruntent pas le même chemin que les fils faible tension / faible courant.

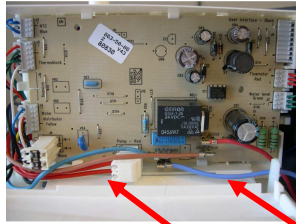
Ordre de rangement des fils :

1. - 2 fils verts niveau d'eau + 3 fils rouges débitmètre
2. - connecteur de carte de commande
3. - 2 fils bleus CTN
4. - 2 fils verts switch tiroir
5. - 2 fils bleu-rouge moteur distributeur + 3 fils noir-jaune-blanc de switches distributeur
6. - 2 fils du broyeur

Voir photos du câblage dans document joint.

Veiller à la bonne position du fil noir de liaison entre les switches de vérin (risque de coupure de la gaine par l'équerre mobile du vérin sur Espresseria indice D) :





Passage des fils pour le respect de la CEM (antiparasitage) :

- Tous les fils sont plaqués en position basse de la carte
- Le fil bleu du fusible doit passer sous la cosse du fil marron de cordon

Pompe :

Orientation du dispositif de fermeture du collier sur sortie pompe à respecter pour le collier Norma (risque d'interférence avec le logement bac à cakes du corps)



La boucle du collier Oetiker doit être orientée vers le bas pour garantir le non contact avec le socle

Attention : le clapet de surpression doit être immergé pendant 10 min dans de l'eau bouillante avant montage sur la pompe pour assurer la bonne étanchéité de la valve à la pression de fonctionnement max de la pompe (16 bars).

Débitmètre :

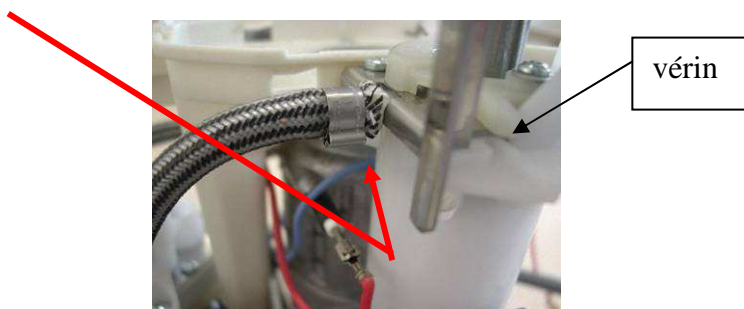
Respecter les connexions hydrauliques :

- tube de la pompe sur le couvercle du débitmètre (pipe supérieure)
- tube du réservoir sur le boîtier du débitmètre (pipe inférieure)

Les tuyaux ne doivent pas être vrillés ou coudés.

Sous-ensemble Thermobloc-vérin équipé :

Orienter vers le bas le dispositif de fermeture du collier sur pipe vérin (risque d'interférence avec la raclette éjecteur).

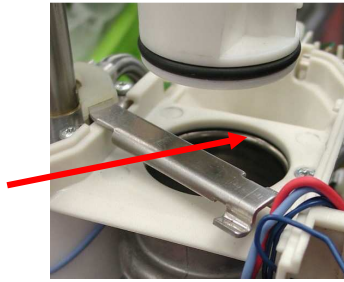


Tête de tassage :

Attention de ne pas désaxer le support tête de tassage au vissage.

Interface thermobloc et raclette éjecteur :

Attention au remontage délicat du joint : il ne doit pas dépasser à l'intérieur de la chambre à café



Switch de détection remontée vérin :

S'assurer de l'absence de tension sur les fils de câblage

Distributeur :

Bien repositionner les 2 axes du réceptacle de purge dans les 2 trous du socle.

Veiller à la bonne connexion de tous les tuyaux, en particulier des tuyaux de purge facilement détachables, et au bon clipage des colliers sur les tuyaux haute pression.

Veiller à ce que le tuyau de purge ne soit pas coudé ou pincé

Montage de l'entretoise : écraser l'extrémité d'un des 2 picots avec un fer à souder. Le picot ne doit pas être soudé avec l'entretoise mais simplement écrasé



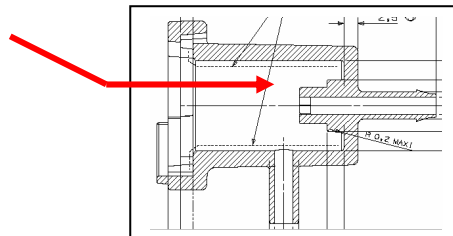
Joint « Barista » de tige d'éjecteur :

Respecter le sens de montage (lèvre orientée vers le haut)

Ne graisser que la tige d'éjecteur, sans excès, avec de la graisse de qualité alimentaire

Boîtier de purge distributeur :

Attention à bien centrer le ressort sur le canon dans le fond du corps de purge (risque de l'accrocher sur les créneaux du canon)



Le piston de purge doit être monté dans le corps de purge avec de la graisse de qualité alimentaire. Veiller au bon verrouillage du corps de purge sur le distributeur (serrage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

Cartes électroniques :

Connecteurs sur carte électronique : vérifier la bonne retenue des connecteurs par les clips.
Vérifier la bonne indexation du bouton de sélection du volume café (erreur possible de 1/2 tour)
Contrôler l'épaisseur de la galette de mouture après toute intervention sur l'électronique ou sur le broyeur

Tableau de compatibilité des versions de soft en fonction des indices (indices indiqués sont les indices Krups broyeur).

Modèles à afficheur graphique

	Carte façade	Carte puissance
Indice 0, A, B, C	Remise à l'indice D	V12 à V23
Indice D	V8.7 à V9.15	V12 à V23
Indice E et F	V9.16 ; V9.18	V25, V26, V29
	V9.18	V28

Modèles à leds

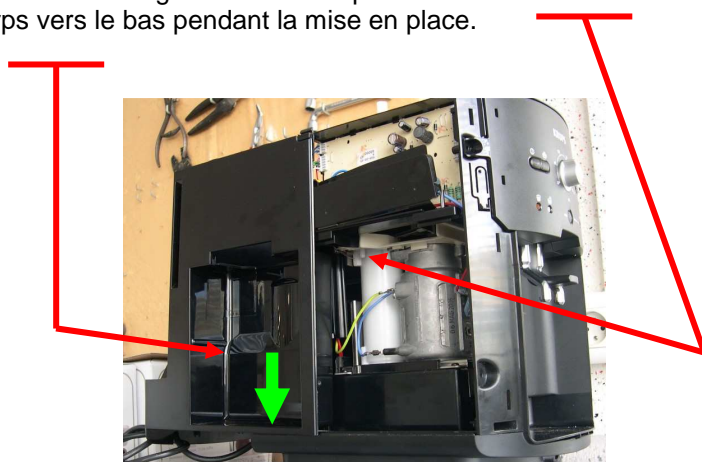
		Carte puissance
Indice 0, A, B, C		Remise à l'indice D
Indice D		V25 à V41
Indice E et F (Krups), Indice 0 et A (Rowenta)	50Hz	V43, V46, V48
	60Hz	V43, V49

Buse vapeur :

Attention à la mise en place délicate du joint torique

Corps :

Risque d'accrochage des switches par le caisson du bac à cakes à l'intérieur du corps : bien presser le corps vers le bas pendant la mise en place.



S'assurer de la bonne position du joint de connexion du réservoir sous le corps.

9. REPARATION SUITE A UN BOURRAGE DE MOUTURE :

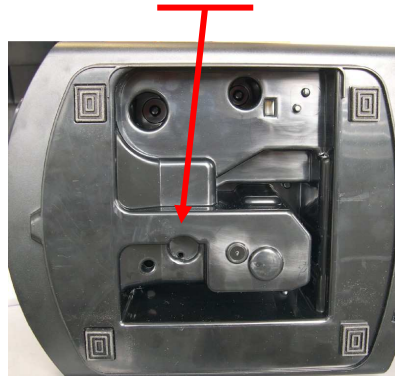
Retirer la goulotte de nettoyage et le tiroir.

Gratter et aspirer toute la mouture présente dans et autour de la cuve de thermobloc au moyen d'un aspirateur muni d'un petit embout (tube souple diamètre ~10 ext)

Effectuer un cycle de nettoyage :

Si bon fonctionnement du piston d'éjection dans la cuve → OK

Si coincement du piston, actionner manuellement le piston avec une tige insérée au travers du socle :



Vérifier le bon actionnement du switch de tiroir : de la mouture présente dans les glissières du tiroir peut rendre incertaine la commande. Dans ce cas, démonter le support technique pour nettoyer les glissières.

Renouveler un cycle de nettoyage.

Déterminer la cause du bourrage (voir tableau de diagnostic des pannes)

10. CYCLES NETTOYAGE ET DETARTRAGE :

- L'allumage du témoin nettoyage intervient après 350 cafés (ou espresso).
- L'allumage du témoin détartrage intervient après
 - 12000 cycles en réglage dureté d'eau 0
 - 10000 cycles en réglage dureté d'eau 1
 - 8000 cycles en réglage dureté d'eau 2
 - 6000 cycles en réglage dureté d'eau 3
 - 3000 cycles en réglage dureté d'eau 4avec :
 - 1 café (ou espresso) = 1 cycle
 - 1 fonction « vapeur » = 25 cycles (carte power V16 picto et visu V6.8 à 7.0 display)
= 40 cycles (carte power V17 picto et visu V7.2 display)
 - 1 fonction « eau chaude » = 10 cycles

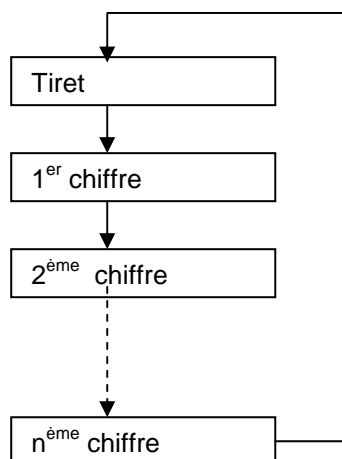
Le nombre de cycles est doublé lorsqu'un filtre est utilisé (programmation dans la version display).

11. LISTE DES DEFAUTS REPERTORIES :

Si l'appareil est bloqué en défaut, identifier le défaut avec le N° inscrit dans l'afficheur :

Mode d'affichage dans l'afficheur de la version pictos:

- chiffres de 1 à 9 : affichage fixe
- nombre > 9 : affichage d'un tiret et successivement de tous les chiffres.



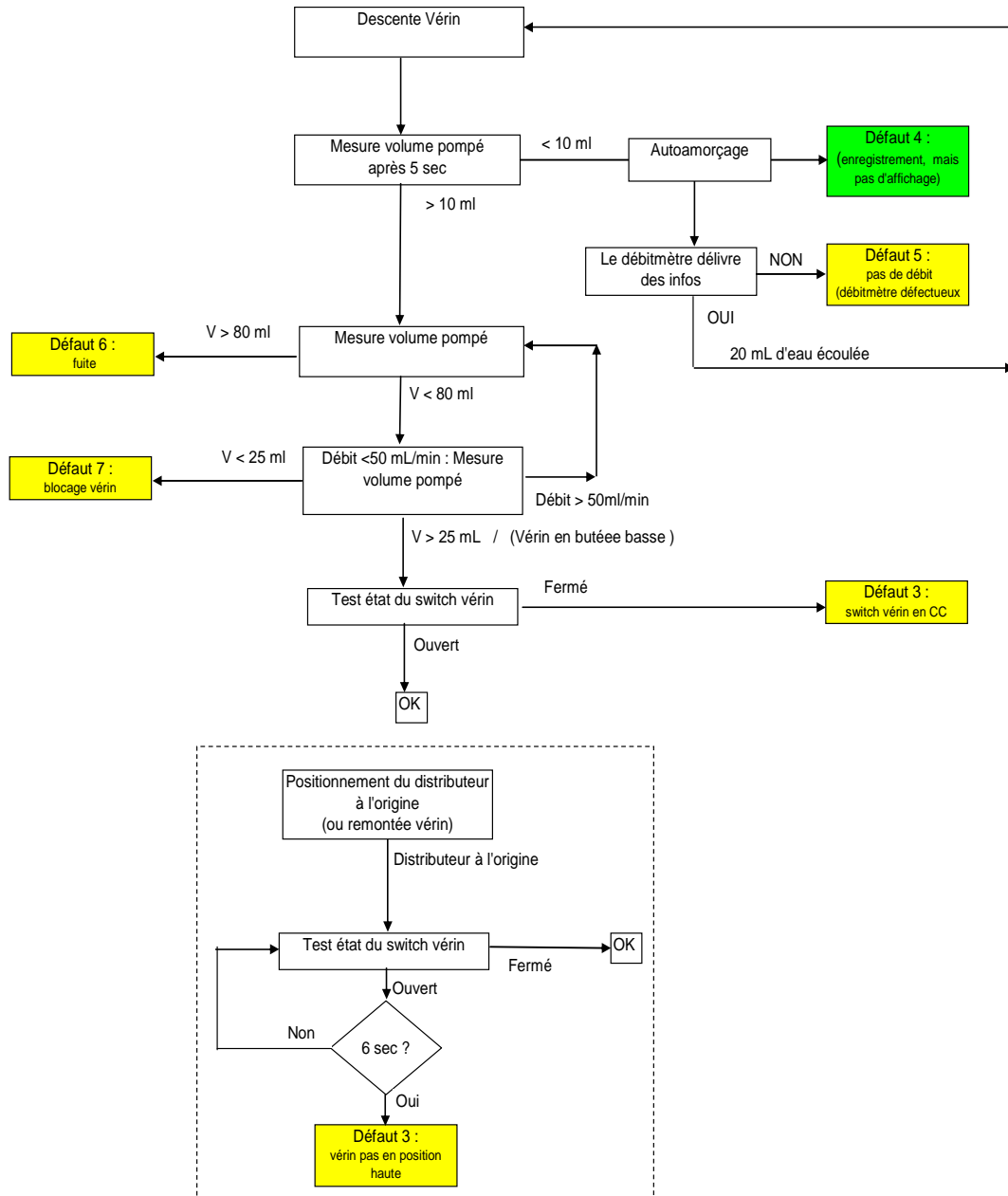
A partir de mi-novembre 2006 (sur machines Krups indice D modèles pictos : carte power à partir de version V39 et modèles afficheur : carte façade à partir de V9.11), il y a reset de la machine si un défaut se produit puis un blocage sur le défaut si celui-ci se reproduit au cycle suivant.

N° picto	N° graph	Fonction	Nature	Réparation
1	1	PosDistribEau	Le temps limite de la commande du distributeur d'eau est atteint et il n'y a pas eu de détection de Cran	Vérifier fonctionnement switches de distributeur Vérifier rotation distributeur (risque de chute de la tension d'alim BT si courant moteur distributeur trop élevé) Vérifier mauvais calage ou position du moteur dans le logement réducteur Ajouter l'entretoise au dessus des switches
2	2	DistribMouture	Le temps limite de la commande du distributeur de mouture est atteint et il n'y a pas eu de détection de switch dosage mouture	Concerne version mouture
3	3	Conditions de départ de cycle	Le distributeur est en position d'origine mais le vérin n'est pas en position haute + Le vérin est en position basse et le switch vérin est toujours fermé	- Défaut switch de position haute vérin (mécanique ou électrique) - Défaut switch de distributeur - Défaut connexion cartes électroniques - Switch vérin en court-circuit
4	4	Pompe en descente vérin	Pendant les premières secondes de mise en marche de la pompe, le volume atteint est très faible.	Pompe désamorcée (départ cycle d'auto-amorçage, défaut 4 non affiché mais enregistré dans la mémoire des défauts en ligne 6 du mode SAV) Défaut distributeur Coincement vérin en position haute → jamais constaté au 5/10/05

5	5	Pompe en amorçage	Pendant les premières secondes de mise en marche de la pompe, le volume atteint est nul	Défaut débitmètre (fils inversés, connecteur décalé, ...) Défaut de switch ou commande switch distributeur Goutte d'eau sur le connecteur de débitmètre Défaut pompe. Obstacle à l'écoulement de l'eau : tuyau pincé, manque crépine (clapet réservoir non actionné), réservoir mal connecté Désamorçage pompe en phase descente vérin (retrait réservoir)
6	6	Pompe en descente vérin	Le débit n'a pas faibli (> 50ml/min) au bout d'un volume max de remplissage du vérin (80ml), il y a une fuite d'eau le vérin ne se remplit pas	Recherche de la fuite : tuyaux, vérin, clapet d'amorçage ? Défaut de switch ou commande switch distributeur : mauvaise détection des cames → erreur de position distributeur en phase descente vérin. Tuyaux débitmètre permutés Défaut connexion entre les 2 cartes picto Si aucune fuite détectée, remplacer carte power V26 par V29
7	7	Pompe en descente vérin	Le signal du débitmètre a faibli (<50ml/min) mais le volume du vérin est insuffisant (<25ml), il y a un obstacle dans le circuit	Bourrage mouture Coincement de la tête de tassage Ejecteur bloqué Réservoir mal connecté Tuyaux pincés (aspiration pompe) Défaut désamorçage pompe si procédure d'installation du filtre non respectée Défaut switch de pompe Défaut de switch ou commande switch distributeur ? (composant ou commande par bac à cakes) Défaut d'amorçage pompe (en présence du filtre ?, cafetière longtemps stockée sans réservoir ou avec réservoir vide ?) Carte de niveau d'eau ou faisceau défectueux. Débitmètre défectueux (indication de débit < à la réalité, mauvaise connexion)
8	8	Pompe en Eau chaude et Café	Au bout d'un certain temps de commande de la pompe pendant l'écoulement du café ou de l'eau, on considère que le circuit est bouché car l'eau ne s'écoule pratiquement pas	Grilles café obturées Joint creamy obturé Thermobloc obturé Défaut de switch ou commande switch distributeur Réservoir retiré en cours de fonctionnement (pompe désamorcée).
9	9	Regul_Temp	Un défaut CTN est détecté la température est trop faible ou trop haute	Défaut CTN (composant, collage, connecteur, fils, ...) Fuite café sur CTN (mofif valeur de résistance)

10	0A	Regul_Temp	Un défaut résistance chauffante est détecté, la chauffe a été mise en route et la température n'a pas évolué	Défaut résistance thermobloc (Défaut connexions câblage) CTN décollée (peu probable) CTN fissurée
12	12		Il n'y pas eu d'impulsion du switch d'éjection durant les 2 cycles consécutifs à vide (2 défauts 13)	Pas de remontée du doigt d'éjection : - excès ou bourrage de mouture dans la chambre - échappement du doigt pendant la remontée de l'éjecteur (couple de rappel exercé par le ressort) - switch mal clipé - fils tendus - pas de relâchement de la palette-switch en appui sur la tôle → placer une rondelle ép 1mm + Ø intérieur 5mm entre canon de vissage support switch et tôle - mauvaise connexion électrique - doigt d'actionnement sur la palette switch incomplet
13	13		Il n'y pas eu d'impulsion du switch d'éjection dans les 3s suivant le retour à la position d'origine du distributeur : la machine demande de retirer et remettre le bac à cakes et le tiroir, et un cycle à vide est proposé	
	0B	Spi_TransLCD	Lors d'une transmission de message le message n'a pas été envoyé car il n'y avait pas d'horloge au bout d'un TimeOut : défaut de connexion entre les 2 cartes	Identifier la mauvaise connexion
	0C		Défaut de communication entre les 2 cartes	Débrancher et rebrancher la cafetière
			Surconsommation sur l'alimentation basse tension : distributeur bloqué, ne tourne pas	Identifier la cause
	0D		Défaut de connexion entre les 2 cartes	Identifier la mauvaise connexion
	0E		Carte de puissance défectueuse Défaut de connexion entre les 2 cartes	Remplacer la carte puissance Identifier la mauvaise connexion
	10		Défaut carte puissance Problème CEM (sur-tension, ...)	Remplacer la carte puissance Débrancher et rebrancher
	FF			

SYNOPTIQUE DES DEFAUTS EN PHASE DE DESCENTE VERIN



12. DIAGNOSTIC DES PANNES :

Le diagnostic des fuites peut être facilité par l'utilisation d'un corps ajouré (la présence du corps est utile pour supporter le réservoir et le bac à cakes)

DIAGNOSTIC	CAUSE	REPARATION	PIECES A CHANGER
Ne chauffe pas	Fusible fondu	Rechercher les causes de la fusion <ul style="list-style-type: none"> CTN Electronique 	- Fusible - Thermobloc (parce que CTN dégradée par la surchauffe) - Fond cafetière si traces de fusion - Tête de tassage et interface si nécessaire
	CTN défectueuse ou mal collée	Valeur de résistance à 25°C précis : 100Kohm +/- 5% Attention : variation de 4 à 5 Kohm pour 1 °C d'écart par rapport à 25°C	Thermobloc avec CTN
	Electronique défailante		Circuit électronique
	Résistance coupée		thermobloc
	Mauvaise connexion		
Disjoncte	Défaut d'isolation gaines fusible		Faisceaux fusibles
	Fil noir de liaison entre les switches bac à cakes et position haute vérin mal positionné (gaine coupée par la pièce métallique mobile)		Carte électronique + fil Bien positionner le fil
	Ecoulement de café sur les connecteurs de résistance ou sur la CTN	Identifier cause fuite café (bouillage ?)	Joint interface / cuve
Carte power flashée	Gaine du fil noir de liaison entre 2 switches bac à cakes coupée par la tôle mobile située derrière		Carte électronique + fil Bien positionner le fil
Cafetière bloquée avec écran « autotest » (version graphique)	Bug carte power V28 associée avec carte façade V9.16		Remplacer carte power V28 par V29 ou carte afficheur V9.16 par V9.17
Cycle 2 tasses ne fonctionne pas (Versions à Leds XP7200)	Suppression de la fonction 2 tasses dans les cartes électroniques « power » de version > ou = V39		

Ne coule pas en sortie café	Bourrage	Voir plus loin « bourrage »	
	Thermobloc ou circuit d'eau entartré	Détartrer	Remplacement élément entartré si détartrage inefficace.
	Circuit café thermobloc bouché par du café	Réaliser de 2 à 5 rinçages	
	Défaut électronique, distributeur ou débitmètre		Carte électronique, distributeur ou débitmètre
	Grilles café bouchée (haute ou basse)	Nettoyer	
	Joint creamy bouché ou défectueux	Nettoyer	Joint creamy
	Tube silicone coudé	Remettre le tube en forme	
	Ressort piston purge mal monté (piston bloqué)	Remonter correctement	
Machine lance des Autotest non justifié sans défaut enregistré	Fonctionnement aléatoire des switch bac à cake en cours de cycle (vibrations...)	Vérifier la commande switch bac à cake	
Eau coule dans le drip tray en fonction café	Petit clapet dans le piston de purge non étanche (manque joint, encrassement par mouture) ou déclipé		Piston de purge complet
	Mauvais tarage clapet de surpression		Clapet de surpression
Mauvaise dissolution de la pastille de nettoyage	Purge pendant l'arrêt du pompage du cycle de nettoyage	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

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 thermobloc
	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	Nettoyer	Joint creamy

Volume café dans la tasse non conforme	Débitmètre défectueux		Débitmètre
	Electronique défailante		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-amorçage	Vérifier 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 café ou rinçage	Mauvaise purge : - Défaut du piston de purge distributeur - Joint creamy trop passant - Mauvais échange thermique thermobloc		- Piston de purge - Joint creamy - Mettre carte power avec temps de purge allongé de 8 à 10 s (> ou = à V21 picto et > ou = à V14 graphique)

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 remplacement du 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 de piston d'éjecteur trop courte (jusqu'à 4 mm !) - Dégagement du doigt de relevage avant la position haute	Changer tige d'éjecteur
	Dévisage 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 cakes		<u>Cafetières indice C :</u> - mettre bac à cakes sans nervure à l'intérieur - mettre version d'électronique avec demande de vider le bac tous les 9 cakes . XP7220 / 7240 : carte façade display version >= V9.4 . XP7200 : carte power version >= V34
	Swich 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 thermobloc
	Rotation du doigt de remontée éjecteur avant atteinte de la position haute de l'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 de tassage n'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			

Débordement buse sortie café	Température 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 éjecteur défectueux ou déboîté	Remonter le joint Nettoyer l'excès de graisse dans la cuve et sous le piston éjecteur Éliminer 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 le crépine 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
	Adaptateur de buse vapeur avant le 15/10/2005 (diam 1.3)		Adaptateur de buse vapeur (diam 1.15)
	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

<p>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</p>	<p>Il s'agit d'un défaut de la carte électronique visu de façade Problème résolu sur production après le 17/10/2005</p>	<p>Valider la date de première mise en service du filtre proposée à l'affichage. Conséquence : Il n'y aura plus de message d'alerte pour le remplacement du filtre → utiliser l'index sur le dessus du filtre pour mémoriser la date de mise en service du filtre.</p>	<p>Si client exigeant, changer la carte visu. Cartes visu concernées par le bug : versions V6.8, V6.9, V7.0, V7.2</p>
	<p>La nouvelle date est antérieure à la date programmée lors de la mise en place du filtre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valider la date de première mise en service du filtre proposée à l'affichage. - Enlever le filtre (Prog/Entretien/Filtre/Enlever) - Changer la date (Prog/Réglage/Date) - Remettre le filtre (Prog/Entretien/Filtre/Enlever) 	
<p>La cafetière demande de changer le filtre Claris avant l'échéance de 50 litres ou 2 mois</p>	<p>Bug électronique sur la gestion du changement d'année pour les versions graphiques avant mi-janv 2006</p>	<p>Changer le filtre tel que demandé ou la date (le problème se représentera l'année suivante)</p>	<p>Problème résolu par l'application du kit de réparation pour conformité à l'indice D</p>
<p>Voyant bleu 0/1 clignote très rapidement</p>	<p>Chute de la tension d'alimentation basse tension par un excès de consommation</p>	<p>Vérifier consommation moteur de distributeur (couple résistant distributeur trop élevé)</p>	<p>Risque de dégradation de la carte électronique de puissance</p>

13. FONCTIONNEMENT MODE SAV

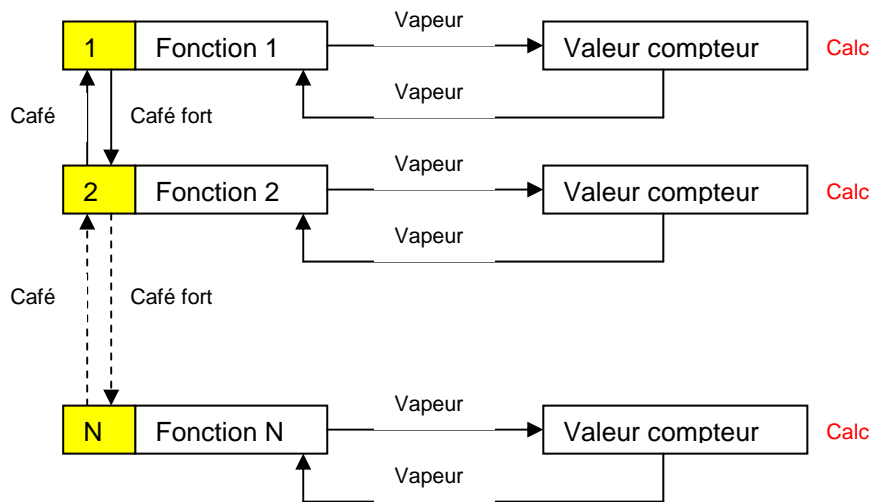
Mode SAV 1^{er} niveau

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.



d	Fonction (version pictos)	Unité
1	Nombre de cycle "Café"	unité
2	Nombre de fonction "Vapeur",	unité
3	Nombre de Nettoyage,	unité
4	Nombre de Détartrage,	unité
5	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.	unité
6	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)	code
7	Défaut index 0	code
8	Défaut index 1	code
9	Défaut index 2	code
10	Défaut index 3	code
11	Volume total de café effectué (volume vérin et pré-trempage non compté),	mL
12	Nombre de mise sous tension,	unité
13	Temps de fonctionnement : Voyant ON/OFF allumé	min
14	Nombre de rinçage,	unité
15	Durée pour l'Auto Shut Off, (1,2,3,4,5 heures)	heure
16	Dureté de l'eau (fréquence détartrage), (niveau 0,1,2,3,4)	valeur
17	Température café (niveau (1,2,3)	valeur
18	Nombre de Cakes dans le bac,	unité
19	Cycles de café effectués depuis le dernier nettoyage,	cycles
20	Nombre de cycles effectués depuis le dernier détartrage (pondérés café, vapeur, eau)	cycles
21	Nombre de vidages Bac avant nettoyage tiroir	cycles
22	Temps de broyage supplémentaire ajouté au temps de base	0,10, 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 logiciel	code
27	Date de production de la carte	jj-mm-aa

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

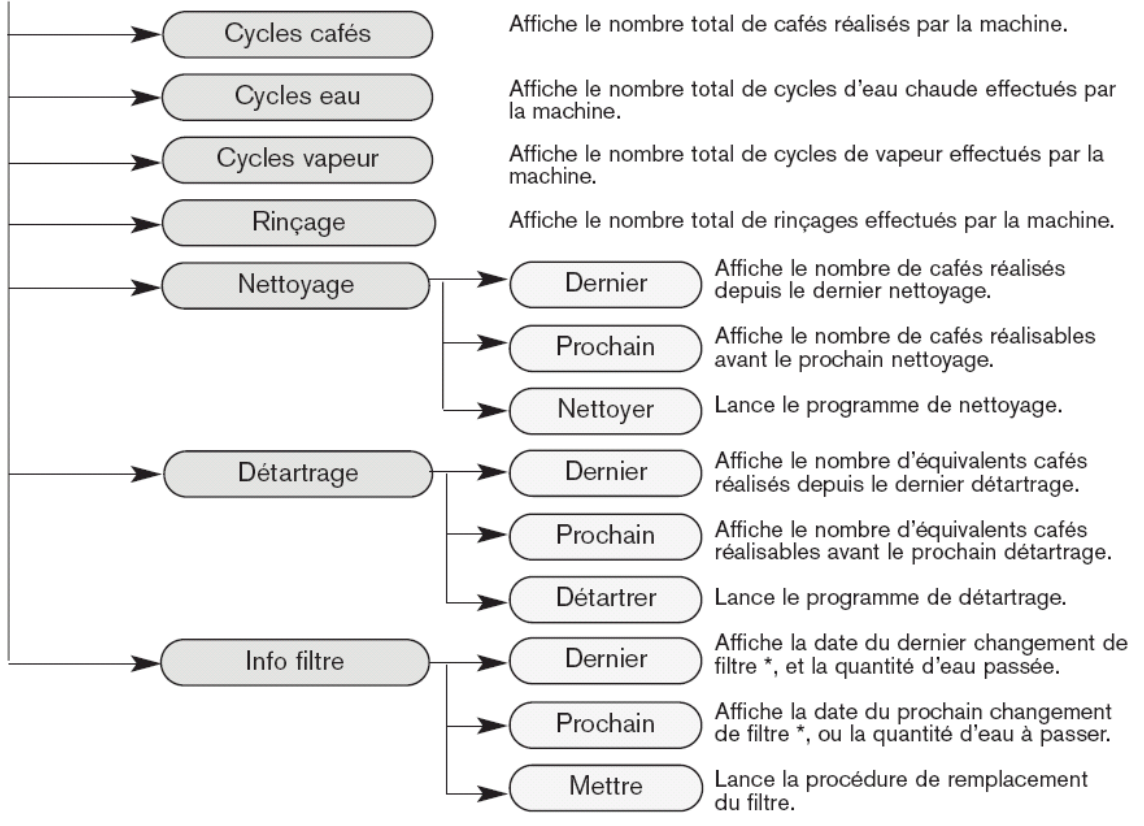
Version graphique :

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)	Unité
1	Nb total café	Nb
2	Nombre espresso	Nb
3	Nombre espresso corsé	Nb
4	Nombre café	Nb
5	Nombre café fort	Nb
6	Nombre double espresso	Nb
7	Nombre double espresso corsé	Nb
8	Nombre double café	Nb
9	Nombre double café fort	Nb
10	Nombre fonction eau chaude	Nb
11	Nombre fonction vapeur	Nb
12	Nombre fonction rinçage	Nb
13	Date production	--/--/--
14	Date première utilisation	--/--/--
15	Version logiciel graphique	Réf.
16	Version logiciel power	Réf.
17	Modèle : (broyeur)	Modèle
18	Volume d'eau fonction café	ml
19	Volume d'eau fonction vapeur	ml
20	Nombre de mise sous tension	Nb
21	Temps de fonctionnement	min
22	Niveau de température	Chiffre
23	Niveau de dureté d'eau	Chiffre
24	Durée Auto shut-off	Nbe H
25	Format horaire	24 H
26	Heure	--/--
27	Date	--/--/--
28	Langue	Français
29	Présence filtre	Absent
30	Auto-on	Non validé
31	Unité mesure	
32	Contraste LCD	Nbe
33	Nombre de cake	Nbe
34	Nb café depuis dernier nettoyage	Nbe
35	4 dernières erreurs détectées (la dernière erreur est la première inscrite)	N°

Rappel des infos disponibles dans la rubrique Infos Produit: (voir notice) :

INFOS PRODUIT



Mode SAV 2^{ème} niveau

Ce mode SAV 2^{ème} niveau permet de commander et de tester les éléments de puissance.

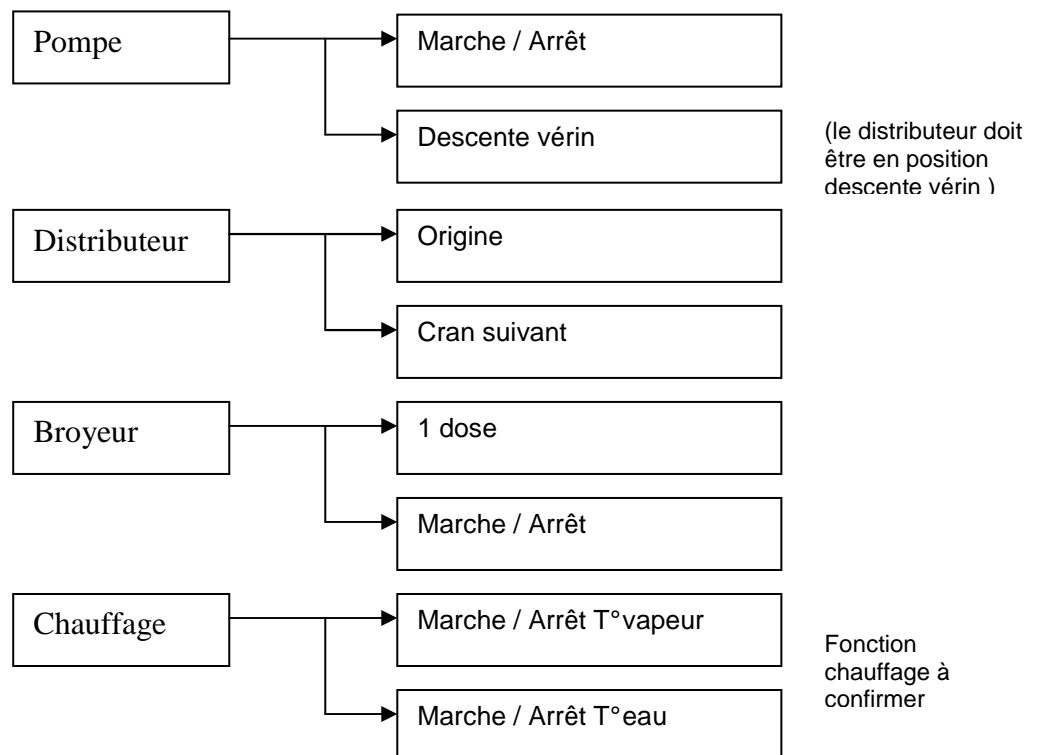
Version pictos (non disponible)

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.



14. 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

15. 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

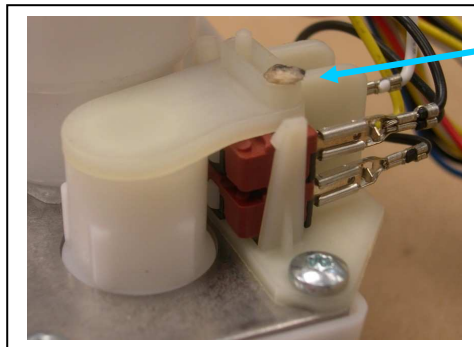
Tourner le bouton de sélection dans l’autre sens pour supprimer l’affichage

Appuyer sur OK : le voyant bleu s’allume

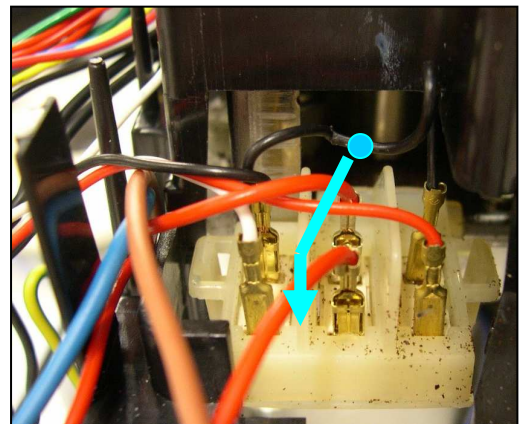
16. VERSION 0, A, B et C, MISE EN CONFORMITE à L'INDICE D :

A chaque réparation d'une Espresseria indice C, B, A ou 0, une mise conformité de la construction du produit équivalente à l'indice D au moyen des kits de réparation est nécessaire :

1. Remplacer le broyeur par un broyeur rodé et étalonné.
Placer le repère vert de la couronne (ou bleu lorsqu'il existe) face à la bille.
2. Tourner le bouton de réglage finesse mouture en position « **gros** ».
Monter la bague d'entraînement de la couronne broyeur MS-0A01317 sur le broyeur.
3. Remplacer le joint de tête de tassage
4. Remplacer l'ensemble pompe / joint fibre par le nouvel ensemble pompe à sortie usinée / joint torique
5. Ajouter l'entrouise MS-0A01495 sur le support switches distributeur + écraser un des deux picots au fer à souder.



6. Remplacer le piston de purge distributeur par le nouveau
7. Rabattre le fil noir de liaison switches de bac à cakes vers l'avant des switches

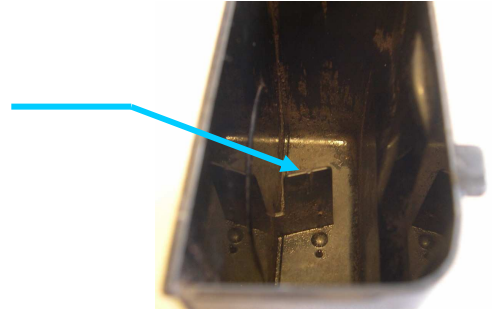


8. Remplacer carte électronique par version "demande de vider le bac tous les 9 cakes" (au lieu de 10) :
 - XP7200 : remplacer carte puissance par MS-5925865
 - XP7220 : remplacer façade par MS-5883885
 - XP7240 : remplacer façade par MS-5883887
9. Régler le temps de broyage à 7 sec (position de réglage n°2 sur les 5 positions) :
 - Procédure de réglage du temps XP7200 :
 - **Retirer bac à cake, tiroir et réservoir.**
 - **Appuyer sur la touche « vapeur » + brancher le secteur**
 - Allumage d'un des 5 voyants de la façade (dépend de la position du bouton rotatif)

- Sélectionner avec le bouton rotatif l'allumage du **voyant « bac à cakes »**
- Appuyer sur la touche « service » pour valider.
 - ➔ Allumage du voyant « bac à cakes » + voyant « eau » clignotant
- Débrancher la cafetière.

- Procédure de réglage du temps XP7220 / 7240 :
 - **Retirer bac à cake, tiroir et réservoir.**
 - **Appuyer sur la touche « Prog » + branchement secteur**
 - Suivre les indications affichées
 - Sélectionner la position « 2 »
 - Valider avec la touche OK
 - Débrancher la cafetière

10. Vérifier le bac à cakes : si présence nervure dans le fond,
➔ remplacer par bac sans nervure



11. Ajouter à côté de l'étiquette signalétique une étiquette marquée "TYPE XP72X0 D" (pour identification des appareils remis en conformité avec l'indice D)
12. Contrôler l'épaisseur de cake (avec café petits grains, secs) : entre 12 et 14 mm (au lieu de 13 à 15 précédemment).
13. Ajouter l'encart d'information sur la suppression de la fonction 2 tasses et l'ajout d'une nouvelle fonction rinçage long.
14. Emballer le produit dans son emballage si existant ou dans la boîte du kit avec les 2 cales styropore.

Pour cette opération de mise en conformité, 3 kits de pièces (1 kit par version d'électronique), comprenant :

Kit 1 pour XP7200 :

- carte power Xp7200
- étiquette "TYPE XP7200 D"
- encart de suppression fonction 2 tasses+ ajout fonction rinçage
- pièces communes

Kit 2 pour XP7220 :

- façade XP7220
- étiquette "TYPE XP7220 D"
- pièces communes

Kit 3 pour XP7240 :

- façade XP7240
- étiquette "TYPE XP7240 D"
- pièces communes

Pièces communes :

- broyeur rodé étalonné
- entretoise distributeur
- piston de purge complet
- pompe usinée + joint torique
- joint de tête de tassage
- boîte du kit + 2 cales styropore réutilisables